



TORT FINEZJA

Składniki:

- 150 g orzechów włoskich mielonych
- 3 kopiaste łyżki bezglutenowej bułki tartej
- 7 dużych jajek
- ½ szklanki cukru
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia
- 2 opakowania koncentratów bezglutenowych galaretek wiśniowych
- ½ l śmietany kremówki 36%
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 opakowania ŚmietanFix-u
- 2 łyżeczki żelatyny
- 1 kg drylowanych odsączonych wiśni
- szczypta soli
- *opcjonalnie do dekoracji: 50 g bezglutenowej czekolady gorzkiej oraz 12 połówek orzechów włoskich*

Wykonanie spodu do tortu:

- żółtka utrzeć z cukrem do białości, a następnie dodawać do nich przemienne: zmielone orzechy, tartą bułkę i proszek do pieczenia, całość dobrze wymieszać mikserem.
- białka ze szczyptą soli ubić na sztywno
- ubite białko dodać do ciasta i całość dobrze, ale delikatnie wymieszać - najlepiej łyżką - aby masę dobrze napowietrzyć
- piekarnik nagrzać do temperatury 180°C i wysmarować masłem tortownicę
- ciasto przełożyć do tortownicy i piec przez około 50 minut
- wystudzone ciasto przekroić poprzecznie na dwa równe krążki

Wykonanie pozostałych składników tortu:

- przygotować galaretkę - zgodnie z informacją podaną na opakowaniu - i odstawić do przestudzenia.
- żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej wody (około 100 ml) i odstawić do przestudzenia (uważać, aby żelatyna nie zgęstniała i została płynna)
- śmietanę wlać do wysokiego naczynia, wsypać cukier puder, ŚmietanFixy i ubić na sztywno
- pod koniec ubijania dodać przestudzoną płynną żelatynę
- ubitą śmietanę podzielić na cztery części: trzy do smarowania krążków i jedną do dekoracji.
- jeden z krążków włożyć w obręcz do tortów i na wierzch położyć warstwę ubitej śmietany

- do ostudzonej galaretki dodać wiśnie i całość dobrze wymieszać.
- na krążek z warstwą śmietany delikatnie wlać wiśnie z galaretką i całość wstawić do lodówki w celu stężenia galaretki
- drugi z krążków posmarować obustronnie śmietaną i nałożyć na wcześniej przygotowany krążek ciasta z galaretką
- utrzeć czekoladę
- wierzch tortu udekorować bitą śmietaną, połówkami orzechów laskowych i posypać tartą czekoladą
- *opcjonalnie można również na drugim krążku wylać część galaretki wymieszanej z wiśniami*

