

Šventinis tortas



Ingredientai:

Biskvitui:

- 4 kiaušinių
- 120 g cukraus
- 120 g miltų
- 1 šaukštelio kepimo miltelių
- 1 šaukštelio vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelio druskos

Kremui:

- 500 g DVARO varškės
- 400 g DVARO grietinės
- 100 g miltelinio cukraus
- 1 valg. š. vanilės ekstrakto
- Citrinos sulčių pagal skonį
- Tarkuotos apelsino žievelės

Papuošimui:

- Kalėdinių meduolių

GAMYBA:

Biskvitas:

Su plakikliu suplakite kiaušinius. Nesustodami plakti pamažu supilkite cukrų, žiupsnelį druskos ir plakite dar 10–12 minučių. Cukrus turi ištirpti, o masė tapti balta.

Į suplaktą masę šaukštu įmaišykite persijotus su kepimo milteliais miltus. Maišykite, kol neliks sausų gumuliukų.

Tešlą pilkite į kepimo popieriumi išklotą formą, išlyginkite paviršių ir kepkite iki 170°C laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 30–40 minučių.

Iškepusį biskvitą atvėsinkite kepimo formoje, o tada perkeltkite ant grotelių ir leiskite visiškai atvėsti.

Kremas:

Pertrinkite gerai varškę, kad visiškai neliktų gumuliukų. Varškę išplakite su miltelinio cukrumi ir vanilės ekstraktu. Atskirame inde išplakite grietinėle iki standžių putų, ją atsargiai įmaišykite į varškės masę. Pagal skonį pagardinkite kremą citrinos sultimis.

Tortas:

Biskvitą perpjaukite į tris lygias dalis, kremu pertepkite visus tris sluoksnius ir aptepkite biskvito viršų. Puošti tortą meduoliais galite iš karto. Rekomenduojame papuoštą tortą valgyti iš karto, nes meduoliai pasidaro minkšti.