

# Dobry przepis

## Tort Baskijski z Malinami

### Wstęp



Ten tort po raz pierwszy upiekłam z moją córką, która bardzo ochoczo pomaga mi w domowym pieczeniu.

Pomyślałam, że to połączenie smakowe będzie idealnie pasowało na niedzielne spotkanie po obiedzie, a tort w przekroju będzie wyglądał niebanalnie i zachwyci gości. Kolory połączyły się znakomicie: ciemny kakaowy biszkopt, biały krem o smaku sernika baskijskiego, moje ulubione maliny zanurzone w kremie w postaci frużeliny i dodatkowa warstwa musu malinowego, który zrobiłam z większej ilości malin niż zazwyczaj, bo ja maliny po prostu uwielbiam. Wyszło pięknie i pysznie! Wtedy pomyślałam, że to połączenie smakowe musi znaleźć się w mojej ofercie. Dodałam je więc i bardzo szybko zyskało na popularności.

Kobiety i ich partnerzy bardzo często zamawiają je na przyjęcia urodzinowe. Tort jest lekki, nie jest za słodki. Jest to prawdziwa uczta dla fanów tortów z owocami. Można przygotować go z malin świeżych, ale także z mrożonych, co sprawia, że ten tort można zrobić o każdej porze roku. Czy jest trudny w wykonaniu? To zależy.

W tym e-booku starałam się opisać cały proces krok po kroku.

Będziemy trzymać się trzydniowego planu działania. Najpierw podam i omówię przepisy, a potem zajmiemy się wykonaniem tortu.

Starałam się aby jak najwięcej skupić się na technice wykonania tortu. Opracowując tego e-booka, zależało mi głównie na tym, aby podać jak najwięcej szczegółów praktycznych i technicznych. Skupiłam się na wykonaniu, bo szczerze uważam, że przepisów można znaleźć w Internecie całe mnóstwo, ale tych dobrych, które skupiają się na omówieniu składników, czynności i technice wykonania jest już nieco mniej.

Zapraszam Cię do wspólnego upieczenia Tortu Baskijskiego z Malinami.

Zabieramy się do pracy.