



Autor: **hania07**
Przepisów: 4 Ocena: 187

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki na 1 biszkopt do tortownicy:
- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki borówek
- Masa do przełożenia blatów biszkoptów:
- śmietana 30 % lub 36% 400 ml
- serek mascarpone 2 szt.
- Masa do udekorowania torty:
- 600 g masła, miękkiego, pokrojonego na małe kawałki
- ok.200 g białek dużych jajek (ok.8 szt.,mogą być prosto z lodówki)
- 300 g cukru
- szczypta soli
- barwnik (różowy)

Sposób przygotowania:

1 Biszkopt:

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodawać cukier, dalej ubijając. Dodawać po kolei żółtka, nadal ubijając. Mąki wymieszać, przesiać i delikatnie wmieszać do ciasta.

Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć ciasto. Borówki obsypać delikatnie mąką i wyłożyć na wierzch biszkoptu.

Piec w temperaturze 160 - 170°C około 30 - 40 minut (lub dłużej, do tzw. suchego patyczka).

Upiec takie same trzy biszkopty

2 Masa do przełożenia blatów :

400 ml schłodzonej śmietany ubić na sztywno, dodać pod koniec ubijania cukru pudru (1/2 szklanki- można więcej lub mniej w zależności o upodobań do słodkości ;)

Do ubitej śmietany dodać serki mascarpone, zmiksować do połączenia składników.

3 wystudzone blaty wyłożyć powstałym kremem, boki i wierzch tortu również.

4 Masa do dekoracji tortu:

Białka umieścić w misie miksera wraz ze szczyptą soli.

W garnku zagotować wodę i postawić na nim misę z białkami, ubijać chwilę.

Dosypać cukier. Ubijać trzepaczką lub widelcem do momentu aż cukier w białku całkowicie się rozpuści (najlepiej sprawdzić to rozcierając masę między palcami- ziarenka cukru nie powinny być wyczuwalne). Potrwa to kilka minut.

Jeśli białka z cukrem mocno się zagrzały, odstawić je na chwilę, by trochę przestygły

Misę z masą umieścić w mikserze i końcówką do ubijania białek, ubijać przez około 10 minut, aż masa będzie bardzo gęsta i zimna.

Zmienić końcówkę miksera na mieszającą. Stopniowo, kawałek po kawałku dodawać masło, cały czas miksując.

Może się zdarzyć, że po jakimś czasie czasie ubijania masa stanie się rzadsza i będzie wyglądała na zważoną. TO NIC ZŁEGO. Po kilku minutach dalszego miksowania, krem zgęstnieje i będzie gotowy.

O tym, że krem jest gotowy poinformuje Was charakterystyczne mlaskanie o ścianki miksera.

5 Róże:

Gotowy krem przełóż do trzech miseczek, do dwóch dodaj barwnik różowy, do jednej więcej do drugiej mniej.

Rękaw cukierniczy/woreczek z dużą tyłką w kształcie otwartej gwiazdy napełnić ciemnoróżowym kremem i zaczynając od najniższej warstwy tortu pokryć go dookoła rzędem róż.

Różę robi się w następujący sposób: obrać sobie punkt, który będzie środkiem różyczki, trzymając tyłkę prostopadle do boku tortu wycisnąć w tym miejscu trochę kremu, a następnie zatoczyć dookoła niego koło.

Woreczek umyć lub wymieniamy na nowy i napełnić go kremem jasnoróżowym. Bezpośrednio nad warstwą ciemnoróżowych róż utworzyć rząd jasnoróżowych. W związku z tym, iż tego koloru dość sporo mi zostało postanowiłam również nim wypełnić srodek tortu.

Ponownie umyć woreczek lub zmienić na nowy i napełnić go jasnym kremem (bez barwnika) i tworzyć kolejne różyczki.

Ps. ja również użyłam barwnika do biszkoptu w ten sposób miałam podobne kolory ciasta wewnątrz i na zewnątrz ;)

Twoje notatki do przepisu: