

Tort imieninowy dla męża



Autor: **zmaminegozeszytu**
Przepisów: 28 Ocena: 1433



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 6 jajek
- niecała szkl. drobnego cukru
- 1 1/2 szkl. mąki
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 jajka
- 1/2 szkl. cukru
- niepełna szkl. mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao (pełne)
- 500 ml śmietanki 30%
- 2 śmietan-fixy
- 1 serek mascarpone (opakowanie 250 g)
- 4 płaskie łyżki cukru pudru
- 2 czekolady (mleczna i gorzka - każda po 100 g)
- 1 serek mascarpone (opakowanie 250 g)
- 1 śmietan-fix
- 250 ml śmietanki 30%
- 1-2 łyżki cukru pudru (w zależności od tego, czy ktoś lubi mniej lub bardziej słodkie)
- 150 g gorzkiej czekolady
- 175 ml kremówki (kto woli rzadszą konsystencję może dodać troszkę więcej)
- świeże truskawki i borówki, maliny (mogą być mrożone)
- herbata z cytryną do nasączenia (posłodzona)
- duży dżem porzeczkowy do przełożenia

Sposób przygotowania:

1 jasny biszkopt:

Z 6 białek ubić pianę, dodać niecałą szklanekę cukru i żółtka (6), dalej ubijać. Po chwili wsypać 1 1/2 szkl. mąki zmieszanej z 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, połączyć składniki. Gotową

masę przelać do tortownicy o średnicy 26 cm (wysmarowanej tłuszczem i wyścielonej pergaminem). Piec w 170 stopniach do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z formy, przestudzić, przekroić na 3 części.

ciemny biszkopt:

Z 3 białek ubić pianę, dodać 1/2 szkl. cukru i żółtka (3), dalej ubijać. Po chwili wsypać niepełną szklankę mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia i kakao, połączyć składniki. Gotową masę przelać do tortownicy o średnicy 26 cm (wysmarowanej tłuszczem i wyścielonej pergaminem). Piec w 170 stopniach do tzw. suchego patyczka. Wyjąć z formy, przestudzić, przekroić na 2 części.

2 masa biała:

Wszystkie składniki (500 ml śmietanki 30%, 2 śmietan-fixy, 1 serek mascarpone (opakowanie 250 g), 4 płaskie łyżki cukru pudru) dać do misy miksera, ubić na sztywno, schłodzić w lodówce.

masa ciemna:

Czekoladę (200g) rozpuścić w kąpieli wodnej, połączyć ją z serkiem mascarpone (250g). Dodać do ubitej wcześniej śmietany (250ml) (z cukrem pudrem i śmietan-fixem), energicznie przemieszać - najlepiej ręcznie, również schłodzić.

polewa (150 g gorzkiej czekolady, 175 ml kremówki (kto woli rzadszą konsystencję może dodać troszkę więcej)):

Czekoladę połamać na mniejsze kawałki, rozpuścić, dodać śmietankę, mieszać do dokładnego rozpuszczenia (czekoladę rozpuszczać na małym ogniu, nie gotować, polewę zrobić przed samym dekorowaniem).

3 Przełożenie tortu:

Tortownicę, w której piekliśmy biszkopt wyłożyć pergaminem (tak, żeby wystawał, bo tort będzie wysoki). Ciasto przekładać kolejno: jasny blat - nasączyć - posmarować dżemem porzeczkowym i białą masą - blat ciemny - nasączyć - posmarować ciemną masą i wyłożyć na niej maliny - blat jasny - nasączyć - posmarować dżemem porzeczkowym i białą masą - blat ciemny - posmarować ciemną masą i wyłożyć na niej pokrojone na mniejsze kawałki truskawki - blat jasny - nasączyć - posmarować dżemem porzeczkowym i białą masą. Całość włożyć do lodówki, schłodzić kilka godzin. Następnie ciasto wyjąć z tortownicy (pozbyć się pergaminu), połączyć polewą i ozdobić owocami.



Twoje notatki do przepisu: