

# Tort imieninowy różowy z ganache



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8420**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -7 jajek -200 g. cukru -130 g. mąki tortowej
- -130 g. mąki ziemniaczanej -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- -50 g. startej gorzkiej czekolady
- **DO NASĄCZENIA:**
- -ok.200 ml. rozcieńczonej frużeliny z czerwonej porzeczki
- **KREM JAGODOWY:**
- -500 ml.śmietanki 30 % -250 g. serka mascarpone
- -200 g. jogurtu greckiego -100 ml.mleka skondensowanego słodzonego
- -1 śmietan-fix -150 ml.frużeliny z czarnych jagód
- -20 g. żelatyny -ok. 1/2 szklanki wody
- **KREM STRACCIATELLO Z MALINAMI:**
- -500 ml.śmietanki 30 % -250 g. serka mascarpone
- -200 g. jogurtu greckiego -100 ml.mleka skondensowanego słodzonego
- -1 śmietan-fix -20 g. żelatyny -ok. 1/2 szklanki wody
- -50 g. tartej gorzkiej czekolady -120 g. świeżych malin
- **GANACHE:**
- -300 g.polewy czekoladowej deserowej -ok.100 ml.śmietanki 30 %
- **ROZETKI:**
- -250 ml.śmietanki 30 % -1 krem malinowy do tortów,suchy (przesiany)
- **DEKORACJE:**
- -50 g. mleka w proszku -50 g. cukru pudru -trochę mleka w płynie

## Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Przesiewać tam mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać łypatką. Na koniec dodać startą czekoladę i delikatnie wymieszać. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej papierem tylko na dole. Piec ok.30 min. w 175\*. Wyjąć z piekarnika,trochę odczekać i obkroić boki, obrócić na ręcznik papierowy, zdjąć papier i odstawić do przestygnięcia. Przekroić na 3 blaty.Najlepiej upiec dzień wcześniej, wtedy łatwiej się kroi.



- 2 Spodni blat biskoptowy, włożyć do zabezpieczonej tortownicy i nasączyć mniejszą połową frużeliny.



- 3 krem 1-Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą i ostudzić do letniego.Schłodzoną śmietankę, ubić z serkiem, jogurtem, mlekiem skondensowanym i fixem. Potem dodać frużelinę i zmiksować.Następnie dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować.Wyłożyć do tortownicy.





- ④ Przykryć drugim blatem biszkoptowym i nasączyć resztą frużeliny. Ten można mocniej nasączyć.



- ⑤ krem 2-Postąpić jak z 1 kremem, tylko zamiast frużeliny, po żelatynie dodać startą czekoladę i maliny. Wymieszać już łopatką i wylać do tortownicy. Przykryć 3 blatem biszkoptowym i schłodzić tort kilka godzin w lodówce.



- ⑥ Po schłodzeniu, zdjąć zabezpieczenia i rant z tortownicy. Przykryć paterą i odwrócić "do góry

nogami".



- 7 ganache-Nad parą rozpuścić w śmietance polewy.Ostudzić do płynnego i posmarować cały tort.



- 8 rozetki-Zmiksować krem ze śmietanką, przełożyć do woreczka cukierniczego z dużą tyłką M1. Zrobić rozetki na górze i dole tortu.





- 9 ozdoby-Wymieszać mleko suche z przesianym cukrem pudrem i stopniowo dodawanym mlekiem. Zagnieść jak na plastyczne ciasto. Najlepiej mieszać ręką, wtedy wyczuje się, czy masa się skleja. Następnie wyrobić masę na stolnicy, podsypując cukrem pudrem. Rozwałkować ciasto, wykrawać paski. Z jednej strony trochę rozpląszczyć i zwinąć, formując pączek różyczki.



- 10 Udekorować tort i przetrzymać w lodówce.



- 11 Kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: