

# Tort Jubileuszowy z marmurkową masą



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8432**



> 6 os.



> 60 min



trudne



drogie



## Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -8 jajek -180 g. cukru -120 g. mąki tortowej
- -120 g. mąki ziemniaczanej -1 łyżeczki proszku do pieczenia
- **NASĄCZENIE:**
- -280 g. dżemu 100 % owoców z Dzikiej Róży -ok.50 ml. przegotowanej gorącej wody
- **KREM JAGODOWY:**
- -550 ml. śmietanki 30 % -30 g. cukru pudru -1 śmietan-fix
- -500 g. sera z wiaderka -200 ml. musu z jagód
- -20 g. żelatyny -ok.125 ml.wody
- **DO POSYPANIA:** -100 g. pokrojonych Pralinek
- **KREM CZEKOLADOWY:**
- -550 ml. śmietanki 30 % -100 g.gorzkiej czekolady
- -50 g. cukru pudru -1 śmietan-fix -500 g. sera z wiaderka
- -20 g. żelatyny -ok.125 ml.wody
- **TYNK:** -300 g. masła -200 g. Masy Krówkowej
- **MASA DO OBŁOŻENIA I DEKORACJE:**
- -500 g. mleka w proszku -500 g. cukru pudru
- -ok.150 ml.mleka w płynie -barwniki jadalne:niebieski, fioletowy,granatowy, czarny, złoty

## Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Ubić białka ze szczyptą soli i po trochu dodawanym cukrem.Miksując dodawać po 1 żółtku. Przesiewać tam mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszać ale już łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej papierem do pieczenia

tylko na dole. Piec ok.30 min. w 175\*. Wyjąć z piekarnika,trochę odczekać i obkroić bok od tortownicy, obrócić na ręcznik papierowy, zdjąć blaszkę,papier i odstawić do przestygnięcia. Przekroić na 3 blaty.Najlepiej upiec dzień wcześniej.



- 2 Spodni blat biszkoptowy, włożyć do tej samej tortownicy co piekł się biszkopt. Lecz tortownicę najpierw wyżej zabezpieczyć. Ten blat biszkoptowy nasączyć częścią rozcieńczonego dżemu.



- 3 krem 1-Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą i ostudzić do letniego.Schłodzoną śmietankę, ubić z cukrem pudrem, fixem a potem serkiem. Następnie zmiksować z musem. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wylać do tortownicy i wyrównać.





- 4 Przykryć drugim blatem biszkoptowym i posmarować resztą dżemu.



- 5 Porozrzucić pokrojone czekoladki.



- 6 krem czekoladowy 1-Wcześniej rozpuścić nad parą w śmietance, połamaną czekoladę. Ostudzić i schłodzić przynajmniej z godz. w lodówce. Najlepiej na całą noc. Żelatynę rozpuścić w gorącej, przegotowanej wodzie i ostudzić do letniego. Czekoladową śmietankę ubić z cukrem pudrem,

fixem i serkiem. Na koniec dolewać letniej żelatyny i krótko zmiksować. Wyłożyć na biszkopt w tortownicy i rozsmarować.



- 7 Przykryć ostatnim blatem biszkoptowym i schłodzić tort najlepiej na całą noc.



- 8 Po schłodzeniu zdjąć rant z tortownicy i zabezpieczenia. Przykryć podkładką pod tort i paterą. Obrócić tort "do góry nogami". Góra będzie równiejsza.





- 9 tynk- Miękkie masło zmiksować do białości, potem dodawać stopniowo miękką masę Krówkową. Posmarować cały tort i wyrównać i schłodzić.



- 10 masa-Wymieszać mleko suche z przesianym cukrem pudrem i stopniowo dodawanym mlekiem.(najlepiej mieszać ręką, żeby wyczuć czy się skleja).Zagnieść na plastyczną masę. Podzielić na porcje, ale białej zostawić dużo więcej. Te mniejsze części zafarbować barwnikami jadalnymi. Z każdej odłożyć po trochu na dekoracje. Z tych większych części, dłońmi zrobić długie wałki.Ułożyć jeden obok drugiego i zrolować ich razem.



- 11 Przewinąć na pół i znowu zrolować a potem całość zwinąć w "ślimak".Rozwałkować na duży okrągły płat.



- 12 Masę zawinąć w długi wałek i przenieść na tort.



- 13 Wygładzić najpierw górę tortu, a potem bok, podciągając masę w dół. Dół obciąć ostrym nożem. Na ten dół, zrobić ozdobny szlaczek z białej masy.



- 14 Na róże, rozwałkować kawałek masy i wycinać elementy, odpowiednią wykrawaczką do róż. Pędzelkiem posmarować odrobiną wody przez środek elementu i zgiąć w połowie. Następnie

na prostej krawędzi elementu też delikatnie posmarować wodą. Zwijać od boku w rulonik. Taka różyczka składa się z 3 elementów albo 4. Następnie tak samo zwijać, sklejjąc wodą. Płatki różyczek powyginać palcami, lub odpowiednimi akcesoriami do modelowania. Za pomocą specjalnej maty silikonowej, wyciskać wzory listków.



15 Udekorować tort różami i listkami. Niektóre kontury marmurku, pomalować na złoto.



16 Tort przechowywać w lodówce a kroić ciepłym i ostrym nożem.





Twoje notatki do przepisu: