

Tort kajmakowy z dekoracją plaster miodu



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11357**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- jajko duże 4
- cukier 1/2 szkl.
- budyń toffi (bez cukru) 2 op.
- mąka pszenna 1 płaska łyżka
- proszek do pieczenia 1/2 płaskiej łyżeczki
- krem kajmakowy:
- mascarpone 75 dag
- śmietanka 30 lub 36% 300ml
- masa kajmakowa 30 dag
- śmietan-fix (opcjonalnie) 2 op.
- dżem z czarnej porzeczki 40 dag
- Dekoracja:
- czekolada gorzka (u mnie mleczna) 15 dag
- umyta i wysuszona folia bąbelkowa

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Biskopt (zawsze piekę dzień wcześniej przed składaniem tortu, wtedy łatwiej się kroi, nie kruszy się): Białka ubić na sztywną pianę, ciągle miksując stopniowo dodawać cukier. Następnie dodawać po jednym żółtku i ubijać kilka minut. Na koniec dodać przesiany budyń z mąką i proszkiem do pieczenia, wymieszać krótko mikserem na najniższych obrotach (tylko do połączenia składników). Ciasto przełożyć do tortownicy (21-22cm), spód wyłożyć papierem do pieczenia.



- 2 Piec ok. 25-30 min. w temp. 170 stopni (do tzw. suchego patyczka). Po upieczeniu blaszkę z biskoptem od razu wyjąć z piekarnika i upuścić na podłogę z wysokości ok. 40-50cm. Wystudzić.



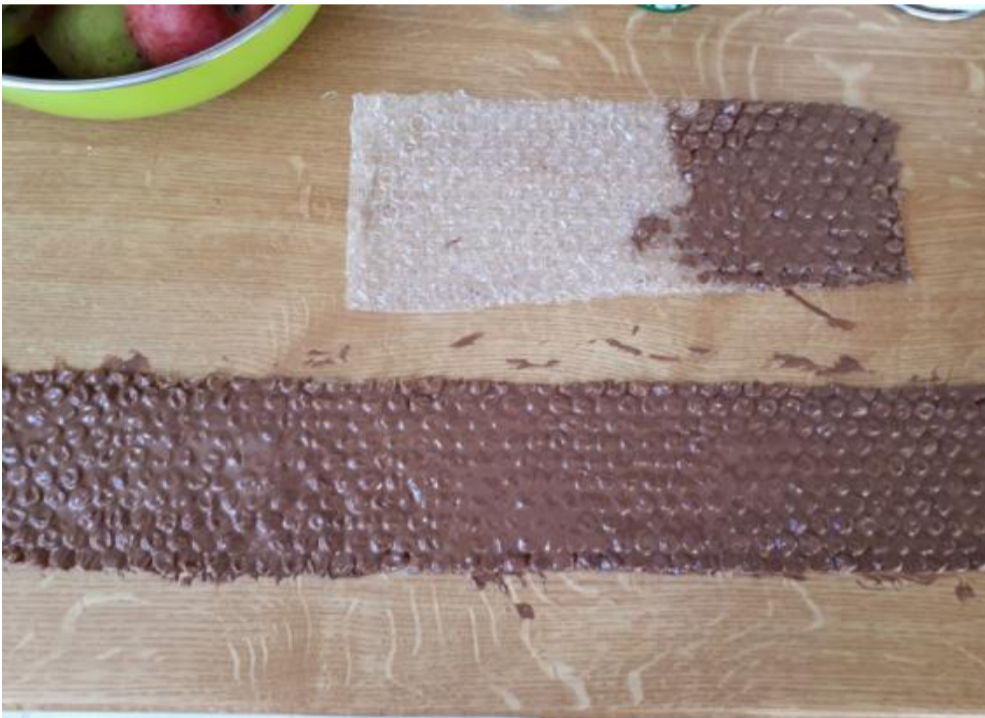
- 3 Krem kajmakowy: schłodzony mascarpone krótko zmiksować z masą kajmakową (do połączenia się składników). Osobno ubić śmietankę opcjonalnie ze śmietan-fixem, do uzyskania sztywnej konsystencji. Śmietankę przełożyć do masy serowo-kajmakowej i delikatnie całość wymieszać szpatułką.

Biskopt przekroić wzdłuż 2 razy. Pierwszy blat biskoptu ułożyć na paterze lub talerzu, posmarować 1/3 dżemu, rozsmarować po całości, wyłożyć część kremu, wyrównać. Ułożyć drugi blat biskoptowy, posmarować dżemem i kremem, na wierzch ułożyć ostatnią część biskoptu, posmarować dżemem, i cienką warstwą kremu, całość wstawić do lodówki na ok. 30 min. aby krem zeszywniał. Po schłodzeniu posmarować ponownie wierzch i boki kremem (odłożyć trochę do dekoracji). Wstawić do lodówki.

Dekoracja: Folię przyciąć tak aby pasowała na obłożenie tortu, na wysokość niech będzie o 1-1,5 cm wyższa niż tort. Folię ułożyć bąbelkami do góry.



- 4 Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Posmarować nią folię tak aby pokryła dokładnie przestrzeń między bąbelkami. Zostawić ok. 10-15 min aby lekko zastygła (mleczna tężeje zdecydowanie wolniej i słabiej).



- 5 Przyłożyć delikatnie do boków tortu, docisnąć tak aby czekolada dobrze przylegała do tortu. Wstawić na ok. 20 min do lodówki (czekolada mleczna potrzebuje ok. 1,5 godz.) Po tym czasie tort wyjąć z lodówki i delikatnie odklejać folię drugą ręką przytrzymując czekoladę aby nie odkleiła się od tortu.



6 Całość udekorować pozostałą częścią kremu



7 i ewentualnie pozostałą czekoladą. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: