

## Tort miś

Autor: **KasiaSar**Przepisów: **90** Ocena: **574**

3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



Przystępne



## Składniki:

- Ciasto czekoladowe ciemne:
  - 150g czekolady gorzkiej
  - 2 łyżeczki cukru waniliowego
  - 3 jajka
  - 120g drobnego cukru
  - 100g margaryny
  - 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
  - 25g mąki ziemniaczanej
  - 100g mąki pszennej
- Ciasto czekoladowe jasne:
  - 150g białej czekolady
  - 120g drobnego cukru
  - 2 łyżeczki cukru waniliowego
  - 3 jajka
  - 100g margaryny
  - 100g mąki pszennej
  - 25g mąki ziemniaczanej
  - 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Lekka masa budyniowa (do środka tortu):
  - 500 ml mleka
  - 4 listki żelatyny ( = 3 płaskie łyżeczki żelatyny w proszku)
  - 200g słodkiej śmietany 30- 36% (około 150 ml)
  - 1 budyń czekoladowy (może być również waniliowy lub śmietankowy)
- Masa budyniowa (do obłożenia tortu):
  - 1 szklanka cukru (100g)
  - 1 szklanka mleka (250ml)
  - 250g masła
  - 2 żółtka
  - 1 łyżeczka cukru waniliowego
  - 1 kopiata łyżka mąki ziemniaczanej
  - trochę kakao
- Dodatkowo:
  - trochę masy marcepanowej
  - trochę kakao

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować ciasto czekoladowe ciemne. Czekoladę gorzką połamać na kawałki i roztopić w kąpeli wodnej. Pozostawić do ostygnięcia. Cukier, cukier waniliowy, jajka, miękką margarynę, mąki i proszek do pieczenia miksować mikserem około 2 minut, aż powstanie jednolite ciasto. Na końcu dodać roztopioną (chłodną, ale jeszcze płynną) czekoladę. Ciasto wyłożyć do tortownicy o średnicy 26 cm, wysmarowanej margaryną i posypanej mąką. Piec w nagrzanym piekarniku około 25 minut w temperaturze 180 stopni C (ciasto sprawdzić patyczkiem). Ciasto po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia. W ten sam sposób upiec ciasto czekoladowe jasne.

W ciemnym cieście obciąć brzeg na szerokość około 1,5 cm. Obcięty brzeg pokruszyć do miski. Odstawić na bok. Ciasto przeciąć na pół tak, aby powstały dwa krążki.

Ciasto jasne przeciąć na pół tak, aby powstały dwa krążki. W jednym, jasnym krążku obciąć brzeg na szerokość około 1,5 cm. W drugim krążku wyciąć 6 kółek (średnica około 8 cm). Kółka ściąć z jednej strony.

Resztki pozostałe po wycięciu kółek i brzeg z drugiego krążka pokruszyć. (Ja pokruszyłam do jednej miski środek z resztek, aby otrzymać czysty żółty kolor. Te okruszki przydadzą się do zrobienia futra na nosie i jasnego futra na uszach. Do drugiej miski pokruszyłam wszystkie pozostałe resztki, czyli ta część od przypieczzonego ciasta. Będą one potrzebne do uformowania nosa).

- 2 Przygotować lekką masę budyniową. Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach zimnej wody. Budyń przygotować według przepisu na opakowaniu. Do ciepłego budyniu dodać żelatynę i dokładnie wymieszać. Pozostawić do ostygnięcia. Śmietanę ubić mikserem i wmieszać delikatnie do zimnego budyniu.

Jeden krążek ciasta czekoladowego ciemnego ułożyć na paterze. Zaciśnąć wokół niego obręcz do tortu. Wyłożyć połowę masy budyniowej, przykryć krążkiem jasnego ciasta, wyłożyć resztę masy i przykryć drugim krążkiem ciemnego ciasta. Ciasto wstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny.

- 3 Przygotować masę budyniową. Pół szklanki mleka i cukier zagotować. Pozostałe mleko wymieszać dokładnie z żółtkami, cukrem waniliowym i mąką ziemniaczaną. Dodać do gotującego się mleka, szybko mieszając, aby nie powstały grudki. Chwilkę gotować (około 1 min), aż budyń zgęstnieje. Pozostawić do ostygnięcia. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę. Dalej miksując dodawać stopniowo zimny budyń. Na końcu wmieszać trochę kakao.

Schłodzony tort posmarować większą częścią masy budyniowej. Po trzy kółka przeznaczone na uszy przełożyć i posmarować w około masą budyniową. Uszy przykleić do tortu.

- 4 Trochę pokruszonych resztek jasnego ciasta z jednej miski (przeznaczonych na nos) zagnieść z częścią masy budyniowej. Uformować kulkę, lekko ją rozplaszczyc i ułożyć na torcie. Nos posmarować masą budyniową. Nos i środkową część uszu posypać pokruszonym, jasnym ciastem. Resztę posypać pokruszonym, ciemnym ciastem.

Część masy marcepanowej zagnieść z kakao. Z jasnej i kakaowej masy marcepanowej zrobić oczy i buzię misia. Części marcepanowe ułożyć na torcie. (Można posmarować je od spodu masą budyniową, żeby lepiej trzymały się na torcie, ale nie jest to konieczne). Tort wstawić do lodówki.

Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: