

Tort na Dożynki



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **619** Ocena: **9247**

> 6 os.
 > 60 min
 trudne
 drogie



Składniki:

- BISZKOPT: 4 x (30x40)
- -4 jajka -100 g. cukru -2 budynie tj.80
- 1/2 czekoladowe, 2/ krówkowe, 3/malinowe, 4/waniliowe)
- -1 łyżka mąki tortowej -1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- NASĄCZENIE: -sok z puszki z brzoskwiń
- KREM JAGODOWY:
- -500 ml.śmietanki 30 % -30 g.cukru pudru -1 śmietan-fix
- -330 g. serka śmietankowego z wiaderka -250 g. serka mascarpone
- -150 ml.frużeliny jagodowej -25 g. żelatyny -1/2 szklanki wrzątku
- KREM STRACCIATELLO:
- -500 ml.śmietanki 30 % -50 g.cukru pudru -1 śmietan-fix
- -330 g. serka śmietankowego z wiaderka -250 g. serka mascarpone
- -25 g. żelatyny -1/2 szklanki wrzątku -100 g. tartej gorzkiej czekolady
- KREM Z BRZOSKWINIAMI:
- -500 ml.śmietanki 30 % -50 g.cukru pudru -1 śmietan-fix
- -330 g. serka śmietankowego z wiaderka -250 g. serka mascarpone
- -25 g. żelatyny -1/2 szklanki wrzątku -brzoskwinie z puszki
- KREM MAŚLANY-tynk
- -400 g. masła-200 g. mleka w proszku
- -200 ml. mleka skondensowanego-słodzonego
- POLEWA CZEKOLADOWA:
- -150 g.nutelli -200 g. mlecznej czekolady
- -200 g. gorzkiej czekolady -200 ml. śmietanki 30 % -50 g. masła
- OZDOBY Z MLEKA W PROSZKU:
- -500 g. mleka w proszku -500 g. cukru pudru

- -ok.150-160 ml. mleka w płynie
- -barwniki jadalne

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Białka ubić ze szczyptą soli potem cukrem. Dodawać po żółtku i ubijać. Na koniec stopniowo przesiewać budyń z mąką i proszkiem,jednocześnie mieszając łopatką. Wylać do blaszki 30x40 cm.wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok.20-25 min. w 175*. Następne upiec tak samo,dodając inne budynie.Ze wszystkich, po upieczeniu zdjąć papier i ostudzić.



- 2 Biskopt ciemny włożyć do blaszki 30x40 z zabezpieczonymi wyżej bokami.Nasączyć częścią soku z brzoskwiń.



- 3 krem jagodowy- Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą i ostudzić do letniego.Schłodzoną śmietankę, ubić z pudrem i fixem. Następnie z serkami i z frużeliną. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wyłożyć na biskopt w blaszce i rozsmarować.



- 4 Przykryć biszkoptem krówkowym, odwracając dołem do góry. Będzie łatwiej nasączyć i posmarować kremem. Nasączyć częścią soku.



- 5 krem stracciatello-Postąpić jak z poprzednim kremem z tym że czekoladę wmieszać już łopatką po dodanej żelatynie. Wyłożyć na biszkopt w blaszce i rozsmarować.



- 6 Przykryć biszkoptem malinowym, też dołem do góry i nasączyć resztą soku.



- 7) krem z brzoskwiniami-Zrobić jak 2 krem, dodając na koniec odsączone i pokrojone brzoskwinie w kostkę.
Wyłożyć na biszkopt w blaszce i rozsmarować.



- 8) Przykryć ostatnim biszkoptem waniliowym i schłodzić w lodówce całą noc.(4 biszkopt nie nasączaamy bo to będzie spód tortu)



- 9 Po schłodzeniu tort przykryć paterą i obrócić "do góry nogami". Zdjąć blaszkę i papier. Boki tortu wyrównać.



- 10 tynk-Zmiksować miękkie masło, do białości. Miksując dolewać mleko skondensowane potem dosypując w proszku. Cały tort posmarować połową kremu i schłodzić. Powtórzyć to smarowanie resztą kremu i schłodzić. Trochę kremu zostawić na rozetki.



- 11 polewa- Nad parą rozpuścić czekolady w śmietance z nutellą i masłem. Ostudzić do płynnego i posmarować cały tort. Do reszty polewy dodać pozostawione masło z tynku i wymieszać. Przełożyć do rękawa cukierniczego z końcówką tylki okrągłą i zrobić nim rozetki wokół dołu tortu.



- 12 dekoracje-Dużą łyżką drewnianą wymieszać mleko suche z przesianym cukrem pudrem i stopniowo dodawanym mlekiem w płynie.Następnie mieszać ręką, wtedy wyczuje się, czy masa się skleja.Przerzucić na stolnicę i zagnieść jak na twarde ciasto, ale plastyczne.Podsypując cukrem pudrem.Podzielić na porcje, zafarbować i przechowywać w woreczku foliowym.



- 13 Ozdoby takie jak słonecznik, winogron, maki wycisnąć w odpowiednich silikonowych matach.



14 Zrobić napis, potem pomalować na złoto.



15 Resztę ozdób wykonać ręcznie.



16 Kłoski ulepić z pestek słonecznika. Zrobić pszczołki i wyciąć plasterki miodu.



17 Dekoracje zrobić wcześniej i przechowywać w lodówce.



18 Udekorować tort i przechowywać w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: