

Tort na Dzień Babci i Dziadka



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8298**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**-7 jajek -1 szklanka cukru
- -1/2 szklanki mąki tortowej -1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia -1/2 tartej gorzkiej czekolady
- **NASĄCZENIE:**
- -mus brzoskwiowy-220 g. -1/3 szklanka gorącej wody
- **KREM JAGODOWY:**
- -1/2 kg. sera z wiaderka -250 ml. śmietanki 30 %
- -250 g. jogurtu greckiego -1 śmietan-fix -70 g. cukru pudru
- -150 ml. frużeliny z jagód -30 g. żelatyny -1/2 szklanki wody
- **KREM Z CZEKOLADĄ:**
- -1/2 kg. sera z wiaderka z Piątnicy -250 ml. śmietanki 30 %
- -250 g. jogurtu greckiego -1 śmietan-fix -70 g. cukru pudru
- -50 g. tartej gorzkiej czekolady -30 g. żelatyny -1/2 szklanki wody
- **GLAZURA:**-1 masło-250 g. -8 łyżek cukru pudru
- -6 łyżek kakao -ok.5 łyżek wody -2 łyżeczki żelatyny
- -ok. 2 łyżek gorącej wody -2 łyżki kwaśnej śmietany 18 %
- **MARMUREK:**
- -1 biała czekolada -ok.5 łyżek śmietanki 30 %
- **RÓŻE:**-1 polewa czekoladowa deserowa w pastylkach
- -parę pasów z papieru do pieczenia -rożek z papieru -okrągła foremka

Sposób przygotowania:

1 biskopt-Białka ubić ze szczyptą soli potem cukrem. Dodawać po żółtku i ubijać. Na koniec

przesiewać mąki z proszkiem i już mieszać łyżką. Dodać tartą czekoladę, delikatnie wymieszać i przelać do tortownicy 27 cm. Wyłożonej papierem do pieczenia, tylko na dole. Piec ok. 30 min. w 175*. Po przestygnięciu, przekroić na trzy krążki.



- 2 Włożyć spód biskoptu do tortownicy, zabezpieczając wyżej boki. Mus brzoskwiowy rozmieszać z gorącą wodą i połową polać biskopt w tortownicy.



- 3 krem jagodowy-Żelatynę rozpuścić z gorącą wodą i ostudzić do letniego, od czasu do czasu mieszając. Schłodzoną śmietankę ubić z fixem i pudrem. Dodawać porcjami ser, jogurt i mus. Zmiksować a na koniec dolewać żelatynę i krótko zmiksować. Wylać na biskopt w tortownicy. Przykryć drugim blatem z biskoptu. Nasączyć resztą musu.



- ④ krem z czekoladą-Postąpić jak z poprzednim kremem, dodając tartej czekolady, zamiast musu. Krem wyłożyć do tortownicy. Przykryć ostatnim blatem i schłodzić, kilka godzin w lodówce.



- ⑤ Po schłodzeniu, zdjąć obręcz z tortownicy i zabezpieczenia.



- ⑥ glazura-Puder wymieszać z kakao i wodą na gęstą papkę. Wstawić nad parę i dodać masło,

pokrojone w kawałki. Mieszać do rozpuszczenia masła. W międzyczasie postawić też na parę w innym garnku, białą czekoladę z mlekiem. Rozpuścić też żelatynę z gorącą wodą i wmieszać do polewy kakaowej. Odstawić z pieca i przestudzić do letniego. Dodać śmietanę i połączyć cały tort. Płynną białą czekoladę wlać na bok góry tortu.



- 7 marmurek-Długą szpatułkę przeciągnąć, odpowiednio przez górę tortu. Polewą która spłynęła, posmarować boki tortu.



- 8 róża-Polewę rozpuścić w/g przepisu na opakowaniu. Przygotować kilka długich pasów z papieru do pieczenia i rożek. Przebrać do rożka, obciąć szpic i w odstępach zrobić kleksy na papierze. Przykryć następnym pasem, lekko palcem rozprowadzając. Zaraz rozdzielić dwa pasy, tworząc podwójną ilość płatków. Dalej postąpić tak samo. lecz trochę polewy zostawić na sklejenie płatków. Delikatnie odkleić zastygłe płatki.



- 9 Ułożyć okrągłą foremkę na kawałek papieru i w środek, wycisnąć polewę pod różę. Układać płatki wokół foremki, wypełniając całą.



- 10 Jak spód zastygnie, to zdjąć foremkę i odkleić kwiata od papieru..



- 11 Róże ułożyć na torcie. Tort przetrzymać w lodówce.



12 Kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: