

Tort na Dzień Dziecka "Róg obfitości"



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8420**



> 6 os. > 60 min średnie dostępne



Składniki:

- Przepis na 1 tort: **BISZKOPT JAPOŃSKI:**
- -5 żółtek -40 g. cukru -90 g. mąki -3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- -10 g. kakao -50 g. mleka -45 g. oleju
- -5 białek+szczypta soli -60 g. cukru
- **KREM Z NUTELLĄ:**
- -150 ml. śmietanki 30 % -250 g. serka mascarpone -200 g. jogurtu greckiego
- -150 g. nutelli -50 g. cukru pudru -12 g. żelatyny -1/4 szklanki wody
- **OWOCE:** -ok.300 g. truskawek
- **KREM STRACCIATELLA:**
- -150 ml. śmietanki 30 % -250 g. serka mascarpone
- -200 g. jogurtu greckiego -50 g. cukru pudru -12 g. żelatyny
- -1/4 szklanki wody -50 g. mlecznej czekolady
- **KREM MLECZNY:**
- -150 ml. śmietanki 30 % -250 g. serka mascarpone
- -200 g. jogurtu greckiego -100 g. mleka w proszku
- -50 g. cukru pudru -12 g. żelatyny -1/4 szklanki wody
- **TYNK:** -300 g. masła -250 g. masy krówkowej
- **DRIP-CAKE:**
- -200 g. białej polewy w pastylkach
- -ok.50 ml. śmietanki 30 % -zielony barwnik
- **DEKORACJE:**
- -ok.300 g. truskawek -150 g. polewy białej w pastylkach
- -ok.100 ml.śmietanki 30 % -barwniki jadalne(czerwony, niebieski, pomarańczowy)

- -cukrowe dekoracje -3 rożki wafłowe do lodów
- -ok.70 g. borówki amerykańskiej

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Trzepaczką rozetrzeć żółtka z cukrem na puch. Przesiać tam mąkę z proszkiem i kakao. Mieszać łypatką dolewając mleko a potem olej. Białka ubić ze szczyptą soli, potem dodawanym stopniowo cukrem. Ubite białka porcjami dodawać do ciasta i delikatnie wmieszać łypatką.



- 2 Przebrać do tortownicy 27 cm. wyłożoną papierem tylko na dole. Nagrząć piekarnik do 150°C i wstawić na spód naczynie z gorącą wodą. Piec ok. 50-60 min. Pod koniec pieczenia można przykryć papierem do pieczenia. Po upieczeniu, odwrócić na deskę i zdjąć papier. Po przestygnięciu przekroić na dwa blaty.



- 3 Spodni blat, ułożyć do tej samej tortownicy, lecz wyżej zabezpieczonej.



- ④ krem 1-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do ciepłego. Schłodzoną śmietankę, ubić z pudrem, serkiem, jogurtem i nutellą. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wylać do tortownicy i wyrównać.



- ⑤ owoce-Truskawki umyć, osuszyć i pokroić na plastry. Porozkładać na kremie.



- ⑥ krem 2-Postąpić jak z poprzednim kremem z tym że startą czekoladę wmieszać łypatką na sam

koniec. Wyłożyć na truskawki i wyrównać.



- 7 krem 3-Postąpić jak z 1 kremem i wyłożyć do tortownicy na już zastygły krem 2.



- 8 Przykryć drugim blatem biszkoptowym i schłodzić kilka godzin w lodówce. Najlepiej na całą noc.



- 9 Po schłodzeniu, zdjąć zabezpieczenia i przełożyć na paterę. Odwracając tort do "góry nogami".

Góra będzie równiejsza.



- 10 tynk-Zmiksować miękkie masło z miękką masą na puch. Posmarować cały tort i wyrównać.



- 11 drip-cake-Nad parą rozpuścić czekolady w śmietance, dodać barwnik i dobrze wymieszać. Ostudzić do jeszcze płynnego, przelać do buteleczki z dzióbkiem. Polać kraj tortu, tak żeby polewa spływała w formie soplek po bokach, tworząc efekt drip-cake. Potem wylać na górę i rozsmarować. Trzeba się śpieszyć bo na schłodzonym tynku, szybko gęstnieje.



- 12 dekoracje-Najpierw rozpuścić polewę ze śmietanką nad parą.Rozdzielić do 4 szklanek a 3 zafarbować.

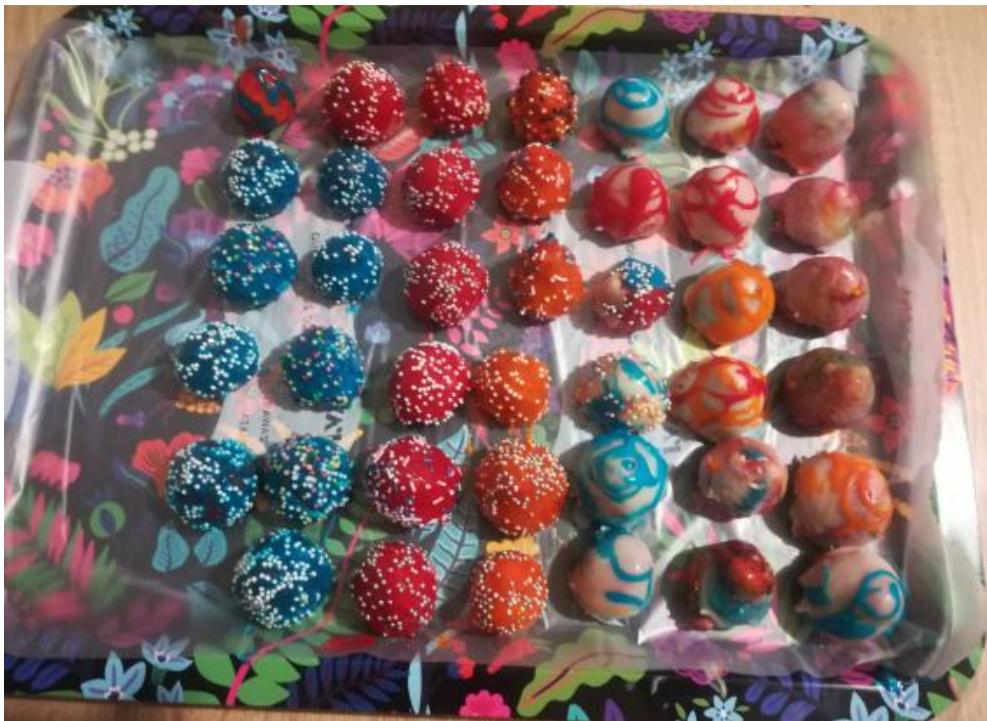


- 13 . Na białą polewę nalać troszku kolorowej. Truskawki nabijać na widelec i maczać w szklance. Drugim widelcem zdejmować truskawki i odkładać do zastygnięcia.



- 14 Zafarbować różnymi kolorami resztę truskawek. Zaraz każdą posypać posypką. Schłodzić w

lodowce do zastygnięcia.



- 15 Udekorować tort rożkami, truskawkami i borówką amerykańską. Ja robiłam jednocześnie dwa takie same torty.



- 16 Kroić ostrym i ciepłym nożem.



Twoje notatki do przepisu: