

Tort na dzień kobiet



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



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -5 jajek -200 g. cukru -125 g. mąki tortowej
- -125 g. maki ziemniaczanej -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- **KREM CZEKOLADOWY:**
- -250 ml. śmietanki 30 % -100 g. czekolady
- -50 g. czekolady krówkowej -50 g. pudru cukru -1 śmietan-fix
- -3 łyżeczek żelatyny -1/3 szklanki wody -1/2 serka mascarpone-125 g.
- **NASĄCZENIE:**
- 1/2 słoiczka dżemu wiśniowego tj.205 g. 1/4 szklanki wody
- **KREM CAPPUCINO:**
- -1/2 szklanki suchego czekoladowego cappuccino -3 łyżki wody
- -250 ml. śmietanki 30 % -1 śmietan-fix -50 g. cukru pudru
- -3 łyżeczki żelatyny -1/3 szklanki wody -1/2 serka mascarpone
- **NASĄCZENIE:**-1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- -1/2 szklanki wody -3 łyżeczki cukru
- **POLEWA CZEKOLADOWA:** -100 g. masła
- -5 łyżek cukru pudru -3 łyżki kakao -2 łyżki wody
- -1 łyżka żelatyna -2 łyżki wody gorącej -5 łyżek kwaśnej śmietany
- **RÓŻE:**-ok.300 g. masy cukrowej gotowej albo samoróbki
- perełki złote i srebrne, cukrowe

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem. Lekko wymieszać łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy

27 cm.wyłożonej papierem tylko na dole. Piec ok.25-30 min. w 175*.Po upieczeniu, obkroić i obrócić na ręcznik. Zdjąć papier i ostudzić. Przekroić na 3 krążki.



- 2 nasączenie-Dżem rozmieszać z gorącą wodą, nie za dokładnie. Połączyć pierwszy krążek biszkoptowy, w tortownicy



- 3 krem czekoladowy-Nad parą roztopić w śmietance połamane czekolady.Ostudzić i schłodzić, przynajmniej pół godz.Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego.Śmietankę czekoladową ubić z pudrem i śmietan-fixem. Dodać po łyżce serka, zmiksować. Na koniec dolewać żelatynę, miksując. Lecz nie za długo. Wyłożyć na dżem



- 4 Przykryć drugim blatem biszkoptowym. Nasączyć zaparzoną i posłodzoną kawą.



- 5 krem cappuccino-Kawę wymieszać z ciepłą wodą i ostudzić. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z pudrem i śmietan-fixem. Dodać cappuccino i porcjami serek, cały czas miksując. Na koniec dolewać żelatynę, zmiksować i wyłożyć na nasączony kawą biszkopt.



- 6 Przykryć ostatnim blatem i całość, schłodzić, kilka godzin w lodówce.
Zdjąć obręcz, ułożyć na kratce, albo paterze. Zabezpieczając folią, krawędzie.



- 7 Cukier i kakao rozmieszać z wodą. Wstawić na parę, dodać masło. Mieszać do rozpuszczenia. Żelatynę rozpuścić w 2 łyżkach gorącej wody i domieszać do ciepłej polewy. Ostudzić do letniego i wmieszać śmietanę. Polać cały tort. Resztką, gęstniejącej polewy, polać w esy-floresy. Ułożyć dekoracje na jeszcze nie zastygłej polewie. Ozdobić perełkami.
Takie dwa robiłam z podwójnej porcji.



- 8 dekoracje-Brać po kawałku masy, wałkować w miarę potrzeby podsypywać pudrem. Wykrawać foremką. Albo zrobić wałeczek, pokroić na kawałeczki. Z których zrobić kulki i lekko rozwałkować. Tutaj na jedną różyczkę poszło 8 płatków. Które, poskładać i zwinąć. Potem odpowiednio uformować, różyczkę. Wałkować cienie, ja za grubo zrobiłam i trochę popękały.



- 9 Najlepiej zrobić odpowiednio wcześniej i przechowywać w lodówce.



- 10 Kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: