

# Tort na Dzień Mamy z błyszczącą polewą



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8431**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- biszkopt zebra : -8 jajek -160 g. cukru -120 g. mąki
- cd.-120 g. mąki ziemniaczane -2 łyżeczki proszku do pieczenia -4 łyżki oleju
- cd.1/-1 łyżka mąki 2/-1 łyżka kakao
- nasączenie: -250 g.konfitura z czarnej porzeczki z chili -240 g.konfitura z żółtych owoców
- krem stracciatella: -330 ml. śmietanki 30 % -70 g. cukru pudru -1 śnieżka
- cd.-250 g. jogurtu greckiego -250 g. serka mascarpone
- cd.-20 g. żelatyny -1/2 szklanki wody -100 g. gorzkiej czekolady
- krem cappuccino: -330 ml. śmietanki 30 % -50 g. cukru pudru -1 śnieżka
- cd.-250 g. jogurtu greckiego -250 g. serka mascarpone
- cd.-20 g. żelatyny -1/2 szklanki wody -1/2 szklanki sypkiej kawy cappuccino
- obłożenie: -200 g. masła -150 g. cukru pudru -250 g. serka mascarpone
- błyszcząca polewa-Mirror Cake :
  - -1 szklanki mleka skondensowanego (1 szkl. mleka+1 szkl. cukru+1 łyżeczka masła+1 łyżka sypkiego mleka)
  - cd.-2 łyżki żelatyny+125 ml. wody -150 ml. wody -200 g. cukru
  - cd.-300 g.białej czekolady -barwnik zielony, jadalny
- owoce: -250 g. malin -125 g. borówki amerykańskiej -kilka listków mięty

## Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt-Białka ubić ze szczyptą soli, potem cukrem. Następnie dodawać po żółtku i ubić.Przesiewać mąki z proszkiem i mieszać już łopatką. Na koniec domieszać olej. Podzielić na

dwie części. Do jednej dodać mąkę i wymieszać a do drugiej kakao i też wymieszać. Tortownicę 29 cm. wyłożyć papierem tylko na dole. Ciasto kłaść łyżką na przemian kolorami. Piec ok 30 min. w 175 \* C. Odstawić do lekkiego przestygnięcia i obkroić nożem w koło tortownicy. Obrócić na deskę z ręcznikiem i zdjąć papier. Po przestygnięciu, przekroić na trzy krążki. Najlepiej upiec dzień wcześniej. Spód krążka włożyć ponownie do tortownicy. Zabezpieczyć wyżej boki. Poukładać konfiturę z czarnej porzeczki. Rozsmarować konfiturę.



- 2 krem stracciatella-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z cukrem pudrem i śnieżką. Dodać porcjami jogurt, serek i zmiksować. Na koniec dolewać letnią żelatynę, miksując. Lecz nie za długo. Dodać startą czekoladę i delikatnie wymieszać. Wyłożyć do tortownicy i rozsmarować. Przykryć drugim blatem biszkoptowym. Posmarować żółtą konfiturą.



- 3 krem cappuccino-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z cukrem pudrem i śnieżką. Dodać porcjami jogurt, serek i zmiksować. Na koniec dolewać letnią żelatynę, miksując. Lecz nie za długo. Dodać cappuccino w proszku i delikatnie wymieszać. Wyłożyć do tortownicy i rozsmarować.



- 4 Przykryć górą biszkoptu i schłodzić z dwie godziny.  
Po schłodzeniu zdjąć obręcz z tortownicy i zabezpieczenia.



- 5 tynk- Miękkie masło zmiksować z pudrem i serkiem. Posmarować cały tort i schłodzić. Przed oblanie polewą, tort ustawić na nóżce na blaszce, albo większej paterze czy nawet papierze.



- 6 polewa- Mleko skondensowane można użyć, gotowego z puszki. Albo można samemu

zrobić. Zagotować mleko z cukrem i masłem. Pogotować z 20 min. aż trochę zgęstnieje, pilnując mieszając. Odstawić dodać mleko w proszku, wymieszać. Jak będą grudki to nie szkodzi, polewę i tak trzeba będzie przelać przez sitko. Żelatynę namoczyć z zimną wodą. Do tego mleka skondensowanego dodać cukier i mleko. Pogotować trochę, odstawić, dodać napęczniałą żelatynę i wymieszać do jej rozpuszczenia. Czekoladę połamać w kostki i zalać tym gorącym mlekiem. Wymieszać do rozpuszczenia czekolady. Dodać barwnik, wymieszać i przelać przez sitko. Polewę schłodzić do konsystencji gęstniejącej, ale jeszcze płynnej. Polać cały tort.



7 Owocami i listkami udekorować tort.



8 Tort przetrzymywać w lodówce. Kroić ostrym i ciepłym nożem.



Twoje notatki do przepisu: