

Tort oponka na dzień dziecka



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

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- biszkopt : 2 X
- -5 jajek -150 g. cukru -110 g.mąki tortowej -150 g.mąki ziemniaczanej -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- krem z nutellą: -250 ml.śmietanki 30% -70 g. cukru pudru -1 śmietan-fix
- cd.-250 g. serka mascarpone -3 czubate łyżki nutelli -4 łyżeczki żelatyny -1/3 szklanki wody
- ganache:
 - -200 g. czekolady gorzkiej -100 g. czekolady mlecznej -150 ml. śmietanki 30 % -50 g.cukru pudru
- masa plastyczna: -gotowa lub samoróbka
- ozdoby: -garść kolorowych cukierków-mini piegów -kilkanaście cukrowych perełek

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Lekko wymieszać łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej krążkiem papieru tylko na dole. Piec ok.25-30 min. w 175*.Trochę ostudzić, obkroić nożem wokół obręczy tortownicy.Obrócić zdjąć papier. Drugi biszkopt upiec tak samo z takich samych składników. W obu biszkoptach, szklanką wyciąć środek. Boki nożem pościnać, formując zaokrąglenie.



- 2 Obrócić oba biszkopty i wydrążyć rowek na krem. Można nasączyć jakimś sokiem.



- 3 krem-Żelatynę rozpuścić we wrzątku i schłodzić do letniego. Zimną śmietanki ubić z pudrem i fixem. Dodawać porcjami ,serek, nutellę i zmiksować. Na koniec krótko zmiksować z letnią żelatyną. Krem przełożyć do rękawa cukierniczego. Wycisnąć do obu rowków i wyrównać.



- 4 Złączyć oba biszkopty, spodami i schłodzić.



- 5 ganache-Czekoladę połamać w kostki. Rozpuścić nad parą w śmietance, wymieszać, dodać przesiany puder i znowu wymieszać. Ostudzić do gęstniejącej konsystencji i posmarować cały tort. Przenieść na czystą paterę i znowu schłodzić.



- 6 masa plastyczna- Miękką masę rozwałkować i wyciąć faliście płat. Środek naciąć kilka razy.



- 7 Przenieść masę na tort, będzie to imitacja spływającego lukru. Udekorować cukierkami, wciskając w masę.



- 8 Kroić ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: