

Tort serowy z dekoracją z czekolady



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



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -8 jajek -180 g. cukru -120 g. mąki tortowej
- -120 g. mąki ziemniaczanej -1 łyżeczki proszku do pieczenia
- **NASĄCZENIE:**
- -280 g. dżemu wiśniowego -ok.50 ml. przegotowanej wody
- **KREM SEROWO-JAGODOWY:**
- -370 ml. śmietanki 30 % -70 g. cukru pudru
- -500 g. sera z wiaderka -200 ml. musu z jagód
- -20 g. żelatyny -ok.125 ml.wody
- **KREM SEROWO-CZEKOLADOWY:**
- -370 ml. śmietanki 30 % -70 g. cukru pudru
- -500 g. sera z wiaderka -20 g. żelatyny
- -ok.125 ml.wody -100 g. gorzkiej czekolady
- **OBŁOŻENIE:**
- -400 ml.śmietanki 30 % -1 krem waniliowy do tortów w proszku
- **OZDOBY CZEKOLADOWE:**
- -150 g. deserowej polewy czekoladowej do dekoracji w pastylkach
- -dekoracje cukrowe -złoty barwnik,pudrowy jadalny

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Ubić białka ze szczyptą soli i po trochu dodawanym cukrem.Miksując dodawać po 1 żółtku. Przesiewać tam mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszać ale już łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej papierem do pieczenia tylko na dole. Piec ok.30 min. w 175*. Wyjąć z piekarnika,trochę odczekać i obkroić bok tortownicy, obrócić na ręcznik papierowy, zdjąć blaszkę,papier i odstawić do przestygnięcia.

Przekroić na 3 blaty.



- 2 Spodni blat biszkoptowy, ułożyć do tej samej tortownicy co biszkopt się piekł. Lecz tortownicę najpierw wyżej zabezpieczyć. Ten blat biszkoptowy nasączyć częścią rozcieńzonego dżemu z wiśniami.



- 3 krem 1-Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą i ostudzić do letniego. Schłodzoną śmietankę, ubić z cukrem pudrem a potem z serem. Następnie zmiksować z musem jagodowym. Na koniec dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować. Wylać do tortownicy i wyrównać.



- 4 Przykryć drugim blatem biszkoptowym i nasączyć resztą dżemu.



- 5 krem 2-Wykonać jak poprzedni z tym że dopiero po żelatynie wmieszać łopatką startą czekoladę. Wylać i rozsmarować w tortownicy.



- 6 Przykryć ostatnim blatem biszkoptowym i schłodzić tort najlepiej na całą noc.



- 7 Po schłodzeniu zdjąć rant z tortownicy i zabezpieczenia. Przykryć paterą i obrócić "do góry nogami". Góra będzie równiejsza.



- 8 obłożenie-Krem wykonać w/g wskazówek na opakowaniu. Posmarować cały tort a łyżeczką zrobić wgłębienia.



- 9 dekoracje-Dekoracje zrobić wcześniej. Polewę rozpuścić nad parą.Na paskach papieru do

pieczenia robić kleksy z polewy. Delikatnie paskiem postukać i powkładać do przeciętych rurek po ręcznikach papierowych. Zrobić kleksy z polewy, troszkę postukać papierem i posypać maczkiem cukrowym. Będą to środki kwiatków.



- 10 Zastygłe płatki, odkleić delikatnie od papieru. Podzielić płatki na 3 rzędy. Przygotować pojemniczki (tu po mascarpone) w których będzie się składać kwiatki. Do środków pojemniczków, włożyć po kawałku papieru. Nalać kleks polewy i ułożyć wokół płatek za płatkim. Ponownie nalać płynnej tej polewy i włożyć przygotowany środek.



- 11 Pojemniczki schłodzić w lodówce.



12 Zastygłe kwiatki wyjąć z pojemniczków i pozłocić barwnikiem w proszku.



13 Udekorować tort i przetrzymać w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: