

Tort śmietankowo-orzechowy



Autor: **Monikazpiekarnika**
Przepisów: 8 Ocena: 21



> 6 os. > 60 min trudne przystępne



Składniki:

- Składniki na biszkopty genueńskie (porcja na 1 biszkopt, ale pieczemy dwa):
- 6 dużych jaj
- 150 g cukru
- 170 g mąki (najlepiej tortowej)
- 40 g masła
- Składniki na krem orzechowy:
- 200 g zmielonych orzechów włoskich
- 200 g mleka
- 200 g miękkiego masła
- 150 g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- Składniki na ganache:
- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g gorzkiej czekolady
- 200 g słodkiej śmietanki 36 % tłuszczu
- Składniki na krem śmietanowy z mascarpone:
- 250 g śmietanki 36 % tłuszczu
- 250 g serka mascarpone
- 4 łyżki cukru pudru
- Składniki na krem maślany:
- 160 g białek
- 240 g cukru
- 400 g miękkiego masła
- 400 g białej czekolady
- Składniki na masę cukrową:
- 150 g glukozy (u mnie syrop glukozowy)
- 6 płaskich łyżeczek żelatyny
- 105 ml zimnej wody
- 1200 g cukru pudru (oraz dodatkowo do podsypywania i równoważenia konsystencji)
- Dodatkowo:
- gorzka herbata z cytryną do nasączenia biszkoptów
- dżem z czarnej porzeczki (u mnie domowej roboty żel bez pesteczek)

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczemy 2 biszkopty genueńskie. Możemy do ciasta dołożyć barwnika spożywczego, np. różowego.

Jajka bardzo dobrze ogrzewamy w wodzie (minimum 30 minut, w tym czasie można wymienić wodę na cieplejszą). Całe jajka wbijamy do miski i dodajemy cukier. Ubijamy na jasną, puszystą masę – minimum 10-15 minut. Dodajemy przesianą mąkę i delikatnie (bardzo delikatnie) mieszamy. Na koniec dodajemy roztopione i ostudzone masło – mieszamy delikatnie, Wylewamy na tortownicę, której dno wykładamy papierem (nie smarujemy brzegów formy). Pieczemy w temperaturze 175 st. C przez 35-40 minut.

Po upieczeniu gorącą jeszcze formę z ciastem spuszczaemy z około 40 cm na ziemię (to była dla mnie nowość, ale się sprawdziło). Kiedy biszkopt całkiem już przestygnie, obkrawamy brzegi i wyciągamy z formy.

Z jednego biszkoptu wykrawamy mniejszy okrąg (na górny poziom tortu) - pozostałą część możemy wykorzystać do tiramisu lub innego szybkiego deseru.

Każde koło biszkoptowe dzielimy na 3 części.
- 2 Przygotowujemy krem orzechowy. Drobno mielimy orzechy włoskie, niemalże na masło orzechowe. Dajemy do garnka, dolewamy mleko i gotujemy na wolnym ogniu aż orzechy wchłoną całe mleko. Studzimy. Masło ucieramy z cukrem pudrem na białą, puszystą masę i stopniowo dodajemy masę orzechową. Na koniec dolewamy esencję waniliową. Chłodzimy w lodówce.
- 3 Teraz krem ze śmietanką i mascarpone. Do miski miksera dajemy schłodzony serek, śmietankę i cukier, i ubijamy na wysokich obrotach aż uzyskamy gęsty krem.
- 4 Następny w kolejce jest ganache. Śmietankę podgrzewamy prawie do zagotowania. Połamana czekoladę zalewamy gorącym płynem i po około minucie dokładnie mieszamy. Schładzamy. Tuż przed wykładaniem na tort jeszcze miksujemy, aby nadać puszystości.
- 5 Ostatni krem, to krem maślany. Ubijamy białka w cukrem na parze – w misce ustawionej nad garnkiem z gotującą się wodą. Musimy uzyskać temperaturę około 60 st. C. Potem ubijamy już poza garnkiem do całkowitego ostygnięcia.

Następnie partiami dodajemy miękkie masło – krem może w pewnym momencie wyglądać na zwarzony, ale nie należy się tym przejmować i dalej miksować – krem się wymiesza. Na koniec dodajemy rozpuszczoną w kąpielu wodnej białą czekoladę i dokładnie mieszamy.
- 6 Wszystkie części biszkoptu nasączamy. Większy okrąg smarujemy dżemem porzeczkowym i wykładamy część kremu orzechowego. Przykrywamy i przekładamy dalej kremem z mascarpone. Mniejszy okrąg smarujemy dżemem, przekładamy kremem mascarpone oraz ganache, kolejny poziom przekładamy kremem orzechowym. Każde piętro osobno pokrywamy kremem maślanym i wygładzamy – to ważne, bo potem będziemy pokrywać je masą cukrową. Schładzamy w lodówce.



- 7 Przygotowujemy masę cukrową. Żelatynę moczymy w zimnej wodzie (ok. 5 minut). Następnie dodajemy glukozę i całość podgrzewamy (NIE GOTUJEMY!) aż żelatyna dobrze się rozpuści. Kiedy całość przestygnie dosypujemy cukier puder (najlepiej przesiany przez sito) i mieszamy. Następnie przekładamy na blat podsypany cukrem pudrem i dosypując cukru wyrabiamy na masę o konsystencji plasteliny.

Rozwałkowujemy na bardzo dobrze podsypany blat (tu można użyć skrobi) na płat o grubości około 5 milimetrów lub cieńszy (dla odważnych). Musi być znacznie większy od naszego toru. Nawijając delikatnie na wałek przenosimy na nasz tort (podłóżcie go sobie jak najbliżej) i oblepiamy całość. Wygładzamy najpierw wierzch, a potem brzegi. Nadmiar odcinamy delikatnie nożykiem.

Każde piętro osobno pokrywamy białą masą. Następnie w większy krąg wbijamy około trzy rurki (do stabilizacji) i na nich osadzamy mniejsze piętro. Teraz zaczynamy zabawę. Barwimy masę cukrową na wybrane kolory, lepimy dowolne kształty. Jeżeli masa nie chce się kleić, możemy z pomocą kropelki wody pomóc sobie w sklejeniu poszczególnych elementów. Jeżeli mamy ochotę pomalować jakiś element, rozrabiamy odrobinę barwnika w niewielkiej ilości spirytusu (spokojnie, wywietrzeje). Tort chłodzimy, ale unikamy wilgoci.

Z tymi samymi kremami przygotowałam zarówno tort ze złotymi różami, jak i pokryty tylko kremem maślanym z rozetkami. Do tych drugich tortów (robiłam je w tym samym czasie za jednym pieczeniem) użyłam oczywiście mniej masy cukrowej i kremu maślanego.



Twoje notatki do przepisu: