

Tort urodzinowy mojej Mamy



Autor: **kuchniakolorubland**
Przepisów: **149** Ocena: **2504**



> 6 os.



> 60 min



trudne



przystępne



Składniki:

- (forma 18cm)
- Jasny biszkopt:
 - 3 duże jajka
 - 0,5 szklanki cukru
 - 0,5 szklanki mąki
 - 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
 - 1 łyżeczkę octu
 - 2 łyżeczki cukru waniliowego
 - masło do wysmarowania formy i bułka tarta lub kasza manna do posypania
- Ciemny biszkopt:
 - 3 duże jajka
 - 0,5 szklanki cukru
 - 0,5 szklanki mąki
 - 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
 - 1 łyżeczkę octu
 - 2 łyżki kakao/karobu
 - masło do wysmarowania formy i bułka tarta/kasza manna do posypania
- Masa z bitej śmietany do przełożenia tortu:
 - 500ml śmietanki 30-36%
 - 2 małe śmietan-fixy
 - 6-7 łyżek cukru pudru
 - 2 łyżeczki żelatyny
- Beza szwajcarska do obłożenia tortu:
 - 400g bardzo miękkiego masła
 - 250g cukru
 - szczyptę soli 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego (ja mam taki barmański i bardzo sobie chwalę)
 - 6 białek ze średnich jajek
- Do nasączenia blatów:
 - sok z połowy cytryny
 - 0,5 szklanki gorącej wody
 - 5 łyżeczek cukru
- Dodatkowo:
 - słoiczek ulubionego dżemu (u mnie dla Mamy truskawka-róża)

- cukrowe ozdoby, np perełki, gwiazdki, itp.

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od upieczenia biszkoptów. Jeśli mamy dwie tortownice takiej samej wielkości, to fajnie, jeśli nie - robimy po kolei :)

Białka i żółtka oddzielamy od siebie. Do żółtek dodajemy proszek do pieczenia i ocet, po czym starannie mieszamy.

Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy spuszone już żółtka i łączymy na najniższych obrotach miksera. Wsypujemy mąkę i mieszamy łyżką.

Wylewamy do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą. Pieczemy w 170 stopniach do suchego patyczka.

Studzimy.

W taki sam sposób przygotowujemy drugi - ciemny biszkopt - z tym, że razem z mąką dodajemy kakao/karob.
- 2 Oba biskopty po ostudzeniu przecinamy na dwa blaty.

Pierwszy blat układamy na paterze. Nasączamy ponczem przygotowanym z rozpuszczonego w wodzie cukru i soku z cytryny - szczególnie zwracamy uwagę na brzegi. Następnie smarujemy cienką warstwą dżemu.
- 3 Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno i dodajemy cukier puder. Miksujemy i dodajemy śmietan-fixy. Na dno szklanki nalewamy centymetr wrzątku i rozpuszczamy w nim żelatynę. Ostudzoną dodajemy do masy śmietanowej i starannie miksujemy. Część wykładamy na ciasto i rozsmarowujemy. Pamiętajmy, żeby zostawić trochę śmietany na obłożenie boków i góry tortu, więc nie kładziemy jej bez umiaru ;)

Jasny biszkopt nasączamy, smarujemy dżemem i układamy nasączoną stroną na masę. Z góry również nasączamy i smarujemy, następnie wykładamy śmietanę. Czynność powtarzamy, układając naprzemiennie blaty tortów. Pamiętajmy, by nasączać je i smarować dżemem z obydwu stron. Góry ostatniego, który stanowi wierzch tortu - nie smarujemy już dżemem ani nie nasączamy.

Nie zapominamy o bokach i wierzchu tortu - nie musi być osmarowany na grubo, chodzi o jako takie wyrównanie nierówności. Spokojnie może coś spod tej masy prześwitywać ;)
- 4 Zajmujemy się przygotowaniem bezy szwajcarskiej. Szczegóły wykonania prezentuję pod tym linkiem:

<https://smaker.pl/przepis-beza-szwajcarska-do-dekoracji-tortow,156079,kuchniakolorublon.html>

Wbrew pozorom to nic bardzo trudnego :)
- 5 Boki i górę naszego tortu smarujemy cieniutką warstwą bezy szwajcarskiej, nie musi być szczelnie - i tak przykryjemy to dekoracjami. Chodzi o to, by wyciśnięte przez nas ozdoby miały czego dobrze "się złapać".

Tort dekorujemy stopniowo, od dołu do góry. Wyciskając górny rząd ozdóbek pamiętamy, by ich górna krawędź wystawała nieco ponad krawędź tortu.

Ja podzieliłam krem na dwie części i zabarwiłam na ciemniejszy i nieco jaśniejszy kolor. Jeśli chcemy, dekorujemy jeszcze cukrowymi perełkami i innymi jadalnymi ozdobami.

Odstawiamy na przynajmniej 2h w chłodne miejsce.

Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: