

Tort urodzinowy na 80 lat



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **520** Ocena: **6989**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT JASNY:**
- -4 jajka -1/2 szklanki cukru -1 budyń śmietankowy
- -1 łyżka mąki -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- **BISZKOPT RÓŻOWY:**
- -4 jajka -1/2 szklanki cukru -1 budyń malinowy
- -1 łyżka mąki -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- **BISZKOPT CIEMNY:**
- -4 jajka -1/2 szklanki cukru -1 budyń czekoladowy
- -1 łyżka mąki -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- **NASĄCZENIE:**
- -sok po brzoskwiniach
- **KREM TRUSKAWKOWY:**
- -2 serki truskawkowe po 385 g. -250 ml. śmietanki 30 %
- -50 g. cukru pudru -1 jogurt grecki-250 g. -1 śnieżka
- -30 g. żelatyny -3/4 szklanki wody
- **KREM WANILIOWY:**
- -2 serki waniliowe po 400 g. -250 ml. śmietanki 30 %
- -50 g. cukru pudru -1 jogurt grecki-250 g. -1 śnieżka
- -30 g. żelatyny -3/4 szklanki wody -brzoskwinie z puszki
- **KREM CZEKOLADOWY:**
- -330 ml. śmietanki 30 % -2 gorzkie czekolady
- -3 mleczne czekolady -330 ml. śmietanki 30 %
- - 1 krem czekoladowy do tortów w proszku
- **OZDOBY:**
- -200 g. białej polewy czekoladowej
- -kilkanaście perełków cukrowych

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt -Białka ubić ze szczyptą soli potem cukrem. Dodawać po żółtku i ubijać. Na koniec przesiewać budyń z mąką i proszkiem i już mieszać łyżką. Wylać do blaszki 30x40 ,wyłożonej papierem do pieczenia.Piec ok. 25-30 min. w 175*.Następne upiec tak samo i ostudzić. Blaszke wyścielić wyżej papierem. Na spód ułożyć biały biskopt, nasączyć sokiem.



- 2 krem truskawkowy-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego.Śmietankę ubić z cukrem pudrem i śnieżką. Dodać porcjami ser truskawkowy, mascarpone i zmiksować. Na koniec dolewać żelatynę, miksując. Lecz nie za długo.Wyłożyć na biskopt w blaszce i rozsmarować. Przykryć biskoptem różowym i nasączyć sokiem.



- 3 krem waniliowy-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego.Śmietankę ubić z cukrem pudrem i śnieżką. Dodać porcjami ser waniliowy, mascarpone i zmiksować. Następnie dolewać żelatynę, miksując. Lecz nie za długo.Dodać odsączone i pokrojone brzoskwinie i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na biskopt różowy i rozsmarować. Przykryć ciemnym biskoptem, lecz górą do dołu.Całość schłodzić parę godzin w lodówce.



- ④ Po schłodzeniu, przykryć paterą i zdecydowanym ruchem obrócić,"do góry nogami". Zdjąć blaszkę i papier.



- ⑤ krem czekoladowy-Czekolady roztopić w śmietance-330 ml. nad parą.Ostudzić i schłodzić. Drugą śmietankę ubić z kremem w proszku, potem z czekoladową śmietanką.Posmarować cały tort, lecz zostawiając resztę kremu na rozetki.Można zrobić wzorek, skręcając ręcznik papierowy i poklepując.



- 6 Resztę kremu, przełożyć do woreczka cukierniczego z ozdobną końcówką. Zrobić rozetki wokół góry tortu. A na dole, ozdobny łańcuszek.



- 7 ozdoby-kwiaty-Polewę roztopić w/g wskazówek na opakowaniu. Przygotować parę kawałków papieru do pieczenia i rożek z papieru. Polewę przelać do rożka, odciąć końcówkę i w odstępach zrobić podłużne kleksy na papierze. Przykryć następnym takim samym kawałkiem papieru, lekko palcem rozprowadzając te kleksy. Zaraz rozdzielić dwie kartki, tworząc podwójną ilość płatków. Odstawiać do zastygnięcia. Delikatnie odkleić zastygłe płatki.



- 8 W miseczkę (tutaj pojemniczki po mascarpone) włożyć kawałek papieru i w środek, wycisnąć kleks białej rozpuszczonej polewy. Układać płatki wokół miseczkki, w polewę. W środek dodać perełki. Odstawić do lodówki do zastygnięcia. Na listki zafarbować polewę na zielono i zrobić jak płatki. Polewą zrobić też pozostałe dekoracje.



- 9 Udekorować tort i przetrzymać w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: