

Tort urodzinowy z ozdobami z czekolady



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8505**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -7 jajek -220 g. cukru -150 g. mąki tortowej
- -150 g. maki ziemniaczanej -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- **NASĄCZENIE:**
- -dżem morelowy-280 g. -1/2 szklanki wody
- **KREM SEROWY-TOFFI:**-350 g. twarogu śmietankowego
- -150 g. cukierków toffi z nadzieniem czekoladowym-Chocofini
- -500 ml. śmietanki 30 % -80 g. cukru pudru -1 śnieżka
- -1 jogurt grecki-400 g. -5 łyżeczek żelatyny -1/2 szklanki wody
- **POLEWA CZEKOLADOWA NA OBLANIE TORTU I OZDOBY:**
- -150 g. gorzkiej czekolady -1 mleczna czekolada -5-6 łyżek śmietanki 30 %
- **DO OBSYPANIA BOKÓW TORTU:**
- -parę łyżek zmielonych orzeszków ziemnych w karmelu
- **ROZETKI:** 250 ml. śmietanki 30 %
- -krem do tortów Toffi, w proszku -50 g. masła

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem. Lekko wymieszać łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm. wyłożonej papierem tylko na dole. Piec ok.25-30 min. w 175*.Po upieczeniu, obkroić i obrócić na ręcznik. Zdjąć papier i ostudzić. Przekroić na 3 krążki.



- 2 Dżem przełożyć do miseczki, wlać gorącej przegotowanej wody i wymieszać. Nasączyć połowę, pierwszy krążek biszkoptowy w tortownicy.



- 3 krem-Cukierki wraz ze śmietanką roztopić nad parą. Ostudzić i schłodzić przynajmniej pół godz. Można całą noc.
Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę toffi, ubić z pudrem i śnieżką. Potem dodawać porcjami serek i jogurt, miksując. Dolewać powoli żelatynę, cały czas też miksując, ale nie za długo. Krem podzielić na dwie części. Jedną wyłożyć na biszkopt w tortownicy. Przykryć drugim krążkiem biszkoptowym i nasączyć resztą dżemu. Wyłożyć resztę kremu.
Przykryć górą z biszkoptu. Schłodzić w lodówce, przynajmniej parę godzin.



- 4 Po schłodzeniu zdjąć obręcz z tortownicy i ułożyć tort na paterze.



- 5 Czekolady roztopić nad parą, z paroma łyżkami śmietanki. Oblać i posmarować cały tort. Ale resztę przelać do rożka papierowego i zrobić na papierze do pieczenia ozdoby. Które schłodzić i delikatnie odpiąć od papieru. Boki obsypać mielonymi orzeszkami.



- 6 Krem zmiksować z zimną śmietanką i miękkim masłem. Przełożyć do woreczka cukierniczego z

ozdobną końcówką. Wycisnąć rozetki wokół tortu. W rozetki włożyć ozdoby czekoladowe i całość schłodzić.



7 Kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: