

# Tort w kształcie samochodu



Autor: **ekspansja-smaku**  
Przepisów: 121 Ocena: 2253



> 6 os. > 60 min trudne przystępne



## Składniki:

- Masa cukrowa składniki
- 80 dkg cukru pudru
- 70 ml wody 15 dkg margaryny
- 10 dkg glukozy 4 łyżeczki żelatyny
- składniki na biszkopt
- 35 dkg orzechów włoskich 14 jaj
- 1 łyżka proszku do pieczenia 3 łyżki mąki tortowej
- 1 i 1/4 szklanka bułki tartej 1 cukier waniliowy
- 1 szklanka cukru
- składniki na masę
- 800 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 3 serki mascarpone po 200 ml

## Sposób przygotowania:

### 1 Masa cukrowa:

Żelatynę wsypujemy do miseczki i zalewamy wodą - czekamy aż spęcznieje, zajmie to ok 5 minut. Po tym czasie żelatynę podgrzewamy w mikrofalówce przez 10 sekund (jeżeli nie mamy mikrofalówki możemy żelatynę podgrzać w garnuszku na kuchence). Po podgrzaniu wsypujemy do żelatyny glukozę i energicznie mieszamy, przelewamy na stolnicę i dosypujemy stopniowo cukier puder ciągle mieszając. Kiedy masa nie przestaje chłonać cukier puder, dodajemy również stopniowo margarynę. Wyrobioną masę możemy zabarwić na dowolny kolor. Gotową masę przechowujemy w temperaturze pokojowej, zawiniętą w folię aby nie wyschła. Jeżeli masa cukrowa jest zbyt twarda możemy ją delikatnie podgrzać w mikrofalówce przez ok 5 sekund lub/też dodać jeszcze margaryny.

\*Jeżeli masę będziemy robić tylko w jednym kolorze, barwnik możemy dodać bezpośrednio do rozpuszczonej żelatyny przed dodaniem glukozy.

### 2 Biszkopt:

orzechy mielimy w maszynce. W misce łączymy ze sobą bułkę tartą, mąkę, proszek do pieczenia i zmielone orzechy. Cukier mieszamy z cukrem waniliowym. Oddzielamy białka jaj od żółtek. Białka ubijamy z cukrami.

Do ubitej piany wlewamy żółtka i mieszamy drewnianą łyżką. Do powstałej masy wsypujemy

stopniowo suche składniki ciągle mieszając. Gotową masę biszkoptową wlewamy do brytfanki wysmarowanej margaryną i obsypaną bułką tartą. Pieczemy w nagrzanym piekarniku przez ok 35-40 minut w temperaturze 180 stopni bez termoobiegu.

\*Ponieważ każdy piekarnik piecze w swoim tempie, po 30 minutach najlepiej jest sprawdzić drewnianym patyczkiem ( wykałaczką ) , czy biszkopt jest już upieczony. Jeżeli patyczek jest suchy to wyciągamy biszkopt z piekarnika.



3 Masa:

Ubijamy śmietanę mikserem . Gdy mamy już prawie ubitą dodajemy stopniowo cukier puder. Następnie bitą śmietanę mieszamy drewnianą łyżką z serkiem mascarpone.

Sposób złożenia najlepiej widać na tym zdjęciu :



4 \* Uwaga \*

Masa śmietanowa rozpuszcza masę cukrową dlatego przed położeniem masy cukrowej smarujemy tort masą budyniową ( ja użyłam gotowej masy karpatkowej)



Twoje notatki do przepisu: