

Tort z dekoracjami z mleka w proszku



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8492**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT JASNY:**
- -6 jajek -1 szklanka cukru -1/2 szklanki mąki tortowej
- -1/2 szklanki mąki ziemniaczanej -1 łyżka octu
- -3 łyżki oleju -2 łyżeczki proszku do piecz.
- **BISZKOPT CIEMNY:**
- -3 jajek -1/2 szklanki cukru -1 duży budyń czekoladowy
- -1 płaska łyżka mąki tortowej -1 łyżeczka proszku do piecz.
- **KREM Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ:**
- -500 ml. śmietanki 30 % -350 g. twarogu śmietankowego
- -250 g. serka mascarpone -80 g. cukru pudru -1 śmietan-fix
- -1 biała czekolada -7 łyżeczek żelatyny -1/2 szklanki wody
- **OWOCE:**1 słoik drylowanych wiśni
- **KREM Z CIEMNĄ CZEKOLADĄ:**
- -500 ml. śmietanki 30 % -350 g. twarogu śmietankowego
- -250 g. serka mascarpone -100 g. cukru pudru -1 śmietan-fix
- -1 gorzka czekolada -7 łyżeczek żelatyny -1/2 szklanki wody
- **MASA CZEKOLADOWA:**
- -2 gorzkie czekolady -250 ml. śmietanki 30 % -1 masło 200 g.
- **OZDOBY:**
- -250 g. mleka w proszku -250 g. cukru pudru
- -parę łyżek mleka w płynie -50 g. białej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt jasny-Żółtka zalewamy octem, potem mieszamy. Białka ubijamy ze szczyptą soli i cukrem. Dodajemy po trochu żółtek, ubijamy. Przesiewamy mąkę z proszkiem. Delikatnie mieszamy, dolewając też olej. Wykładamy do tortownicy 27 cm. (wyłożonej tylko na dnie). Pieczemy ok. 25-30 min. 175*. Po przestygnięciu przekroić na dwa krążki. Jeden włożyć z powrotem do tortownicy i mało nasączyć sokiem z wiśni.

biszkopt ciemny-Białka ubić ze szczyptą soli, potem cukrem. Dodawać po żółtku i ubijać. Przesiewać do piany, budyń z mąką i proszkiem. Mieszać łyżką drewnianą. Wylać do tortownicy 27 cm. wyłożonej papierem do pieczenia, tylko na dole. Piec w 175* ok. 20-25 min.



- 2 krem z białą czekoladą-Wymieszać żelatynę z gorącą wodą, ostudzić do letniego. Czekoladę zetrzeć na tarce jarzynowej. Śmietankę ubić z cukrem i śmietan-fixem. Miksując dodawać porcjami ser. Na koniec dolewać żelatynę, cały czas miksując, ale już nie za długo. Dodać startą czekoladę, szybko wymieszać. Wyłożyć na biszkopt w tortownicy. Rozsypać połowę odsączonych wiśni. Przykryć ciemnym biszkopciem. Ten można mocniej nasączyć.



- 3 Z drugim kremem, postąpić tak samo jak z pierwszym. Rozsmarować na ciemnym biszkopcie. Rozsypać resztę wiśni. Przykryć ostatnim krążkiem biszkoptowym i schłodzić kilka godzin w lodówce.



- 4 Po schłodzeniu zdjąć obręcz i ułożyć tort na paterze.
krem czekoladowy-Nad parą roztopić czekolady w śmietance. Ostudzić od czasu do czasu mieszając. Zmiksować miękkie masło dodając po trochu czekoladowej śmietanki.
Posmarować cały tort. Można zrobić wzorek za pomocą ząbkowanej szpatułki.



- 5 ozdoby z mleka w proszku-Czekoladę roztopić nad parą i ostudzić do letniego. Wymieszać mleko suche z pudrem, potem stopniowo dodawać po troszku mleka w płynie. Dodać czekoladę i zagnieść. Część zafarbować na zielono, lub inny kolor. Wałkować i wycinać foremką (ja wtedy jeszcze profesjonalnej nie miałam, to posłużyłam się starą od pierniczków). Formować różyczki. Listki wyciąć odpowiednią foremką.



- 6 Ułożyć dekoracje na jeszcze nie zastygłym kremie na torcie.
Tort przetrzymać w lodówce, kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: