

Tort z okazji dnia Babci i Dziadka



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8511**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- biszkopt:
- -7 jajek -200 g.cukru -100 g. mąki tortowej -100 g. mąki ziemniaczanej -1 łyżeczka proszku do pieczenia -50 g. gorzkiej cze
- nasączenie 1: -120 g. konfitury z czarnych owoców -1/3 szklanki gorącej wody
- krem serowy z ciasteczkami nr.1: -250 g. sera z wiaderka -160 ml. śmietanki 30 % -125 g. serka mascarpone
- cd. -35 g. cukru pudru -5 łyżeczek żelatyny -1/2 szklanki wody -50 g. ciasteczek kulek w polewie czekoladowej
- nasączenie 2: -110 g. 100 % owoców gruszek -1/3 szklanki gorącej wody
- krem serowy jagodowy: -250 g. sera z wiaderka -160 ml. śmietanki 30 % -125 g. serka mascarpone -35 g. cukru pudru
- cd.-5 łyżeczek żelatyny -1/2 szklanki wody -80 ml. frużeliny z jagód
- polewa czekoladowa: -125 g. margaryny -7 łyżek cukru pudru -3 łyżki kakao -ok.4 łyżek wody
- cd.-1 łyżka żelatyny -ok.3 łyżek gorącej wody -5 łyżek kwaśnej śmietany 18 %
- dekoracja: -150 g. polewy czekoladowej białej w pastylkach -trochę maczku złotego

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiewać mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszać łopatką.Na koniec dodać startą czekoladę i wymieszać. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej krążkiem papieru tylko na dole. Piec ok.30 min. w 175*. Wyjąć z piekarnika, obkroić boki, obrócić na ręcznik papierowy, zdjęć papier i odstawić do przestygnięcia. Przekroić na 3 blaty.Najlepiej upiec dzień wcześniej.
nasączenie-Spód biszkoptu włożyć do tortownicy, zabezpieczonej wyżej. Nasączyć biszkopt

rozrzedzoną konfiturą.



- ② krem nr.1 -Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą. Ostudzić do letniego.Zimną śmietankę, ubić z pudrem potem serem. Następnie dolewać letnią żelatynę i krótko zmiksować.Na koniec wmieszać ciasteczka i zaraz wyłożyć do tortownicy.
Przykryć drugim blatem biszkoptowym i nasączyć gruszkowym musem.



- ③ krem nr.2-Zrobić jak 1 krem z tym że dodać przed żelatyną frużelinę.Wyłożyć do tortownicy.



- 4 Przykryć trzecim blatem biszkoptowym i schłodzić parę godzin w lodówce. Po schłodzeniu i zdjęciu obręczy z tortownicy, tort ułożyć na paterze.



- 5 polewa czekoladowa- Wymieszać kakao z pudrem, potem wodą. Wstawić na parę i dodać pokrojoną margarynę. Mieszać do rozpuszczenia cukru. Zdjąć z pary. Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą i wlać do polewy, wymieszać. Ostudzić do letniego, czasem mieszając. Dodać łyżkami śmietanę i wymieszać. Oblać cały tort.



- 6 dekoracja-robiłam z tego filmiku: <https://www.youtube.com/watch?v=qIBR3WY9hew>
Polewę rozpuścić w/g przepisu na opakowaniu.Maczać zafoliowane jajka do połowy. Odstawiać do stwardnienia.



- 7 Delikatnie zdjąć płatki z jajek. Formować róże.Zrobić też liście.



- 8 Ułożyć dekoracje na torcie.



9 Tort przetrzymywać w lodówce. Kroić ciepłym ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: