

Zimowy tort żurawinowy



Autor: **Ollka**
Przepisów: **105** Ocena: **2376**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- (tortownica 20 cm) Biskopt: 5 jajek □ szklanka cukru 1/4 szklanka mąki pszennej 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- Bitą śmietaną: □ szklanki soku z Żórawiny 500 ml bitej śmietany 2 łyżki żelatyny rozrobione w □ szklanki gorącej wody 4-5 ły
- Poncz: Sok z cytryny □ szklanki przegotowanej wody 2-3 łyżki cukru
- Krem do tynkowania: 160 g masła (wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej) 60 g cukru pudru 240 g serca masc
- Drip: 5 g białej czekolady łyżeczka oleju

Sposób przygotowania:

1 Biskopt

Żółtka oddzielić od białek, i ubić z nich sztywną pianę. Do sztywnej piany z białek dodawać małymi porcjami cukier, dalej ubijając. Dodawać po jednym żółtka, nie przestając ubijać. Obie mąki przesiać, dodać do piany, delikatnie wymieszać najlepiej łyżką. Ciasto wylać do formy wyłożonej papierem do pieczenia, boki zostawić bez papieru i nie smarować żadnym tłuszczem.

Piec w temperaturze 160-170 C około 35-40 minut (do tzw. suchego patyczka).

Bezpośrednio po upieczeniu ciasto pozostawić do wystudzenia, i dopiero wówczas można przekroić na trzy blaty.



2 Bitą śmietaną

Śmietanę razem z cukrem pudrem ubić na sztywno pod koniec bujania powoli wlewać sok z Żórawiny wymieszany z żelatyną i dokładnie wymieszać.

Pierwszy blat nasączyć ponczem posmarować 1/3 bitej śmietany, przykryć kolejny biszkoptem nasączyć pączem posmarować 1/3 bitej śmietany, przykryć ostatnim biszkoptem nasączyć pączem i posmarować pozostałą bitą śmietaną. Tort wstawić do lodówki na minimum dwie godziny



3 Krem do tynkowania

Masło razem z cukrem pudrem ucieramy około 15 minut na najwyższych obrotach, powstanie puszysta masa. Po tym czasie cały czas miksując dodajemy partiami serek mascarpon, gdy masa będzie puszysta nie przerywając miksowania powoli wlewamy sok z Żórawiny wymieszany z żelatyną, i miksujemy jeszcze przez chwilę.

Schłodzony tort tynkujemy kremem najpierw wierzch równo wygładzamy następnie za pomocą długiego noża tynkujemy cały tort, wstawiamy na chwilę do lodówki, W tym czasie przygotowujemy dr pip

Do gorącej miski wody wstawiamy np. garnuszek z czekoladą i olejem. Zostawiamy na dwie trzy minuty i mieszamy aż czekolada się rozpuści i wymiesza z olejem. Garnuszek z wymieszą

czekoladę wyjmuję z miski z gorącą wodą i odstawiamy na chwile (3-4minuty) do chwili gdy będzie już chłodna ale cały czas „lejąca” wtedy np. za pomocą łyżeczki wylewamy po krawędzi toru. Gdy czekolada zastygnie, pozostałym kremem szprycujemy go czekoladę.

Gotowy tort udekorowałam również wiórkami kokosowymi oraz Raffaello.

Twoje notatki do przepisu: