

# ciastort śmietanowy



Autor: **justa\_kitchen**  
Przepisów: **238** Ocena: **2718**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- CIASTO
- KREM
- DODATKI

## Sposób przygotowania:

### 1 CIASTO

duży blat /tortownica około 23 cm średnicy/

300 g mąki tortowej  
300 g /1,5 kostki/ masła  
200 g cukru  
5 jaj  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
olejek arakowy  
szczypta soli

mały blat /tortownica około 18 cm średnicy/

150 g mąki tortowej  
150 g /3/4 kostki/ masła  
100 g cukru  
3 jaja  
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
olejek arakowy  
szczypta soli

### KREM

1000 ml śmietany kremówki 36% /2 x 0,5 litra/  
8 kopiastych łyżek cukru pudru  
2 opakowania utrwalacza do śmietany

## DODATKOWO

100 g gorzkiej czekolady /tabliczka/  
200 g borówek  
250 ml konfitury z czarnej porzeczki  
2 galaretki o smaku owoców leśnych



### 2 Wieczorem

Przygotowuję galaretki z połowy wskazanej ilości wody. Wylewam na blachę. Studzę. Wkładam na noc do lodówki.

Piekarnik rozgrzewam do 170 stopni Celsjusza. 2 tortownice wykładam papierem do pieczenia /tylko spody/.

Przygotowuję duży blat.

Masło /w temperaturze pokojowej/ umieszczam z cukrem w misie miksera. Ubijam do uzyskania puszystej, jasnej masy. Kiedy masa się ubija, rozbijam jaja. Dodaję jedno po drugim, czekając aż każde połączy się z masą /mieszam na najniższych obrotach/.

Dodaję aromat arakowy.

Mąki przesiewam z solą i proszkiem do pieczenia. Dodaję do ciasta i mieszam na najniższych obrotach do uzyskania gładkiej masy.

Przekładam na dużą tortownicę.

Alternatywnie przygotowuję mały blat.

Obie tortownice wkładam do piekarnika. Piekę około 50 minut. Do suchego patyczka.

Po upieczeniu odwracam blaty na kratki /do góry nogami/ i studzę w formach przez noc.



- 3 500 ml kremówki wlewam do miski miksera. Dodaję 4 łyżki przesianego cukru pudru. Ubijam krótko na najniższych obrotach. Dodaję utwalacz. Maksymalizuję obroty i ubijam do sztywności.

Wyjmuję z lodówki tort. Szpatułą nakładam bitą śmietanę. Pokrywam cały tort. Nierównomiernie. Z artystycznym nieładem. I pośpiechem. Ma się rozumieć.

Wkładam tort do lodówki na minimum godzinę.



- 4 Czekoladę roztapiam w kąpielii wodnej. Wylewam ją na kafelek, który trzymam w zamrażalniku. Szybko rozsmarowuję. Czekam chwilę, aż przystygnie. Zdzieram nożem płyty czekolady i kruszę szybko w dłoniach. Posypuję tort.

Umyte i osuszone borówki rozrzucam na wierzchu tortu i po bokach.

Wkładam tort do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: