

# Przepyszny tort urodzinowy

Autor: **korycja**Przepisów: **10** Ocena: **363**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- jaja 4 szt.
- olej 4 łyżki
- mąka tortowa 1 szkl.
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- cukier 3/4 szklanki
- śmietanka 30% 750 ml
- żelatyna 1,5 łyżki
- cukier puder ok. 4 łyżki
- nutella mały słoiczek
- banany 2-3 szt
- do dekoracji: wąskie ciasteczka w czekoladzie, kakao, truskawki, tasiemka
- serek mascarpone 250 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie biszkoptu: Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier, żółtka, wyłączamy mikser i powoli dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia oraz olej, mieszamy delikatnie łyżką i wylewamy na formę o średnicy 22 cm. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, pieczemy ok 35 min lub dłużej - do suchego patyczka.

Po upieczeniu biszkopt studzimy i ściągamy 'skórkę' z wierzchu aby później nie zepsuła nam efektu odrywając się :) Następnie biszkopt przekrawamy na 3 części (najlepiej byłoby upiec go dzień wcześniej - lepiej się kroi) Ja używam do tego celu długiego noża do pieczywa z ząbkami. Gdyby okazało się że biszkopt nie wyrósł na tyle aby go przeciąć na 3 części, zawsze można go przekroić na pół i dopiec jeszcze jeden krążek z połowy porcji ;)

- 2 Przygotowanie masy: żelatynę zalewamy ok. 1/3 szkl. wrzątku i mieszamy tak długo aż się całkowicie rozpuści. Schłodzoną śmietankę (min. 8 godzin!!!) ubijamy na sztywno początkowo na najwyższych obrotach, dodając pod koniec ubijania cukier puder w ilości ok 4 płaskich łyżek, dodajemy serek mascarpone i mieszamy niedługo na najniższych obrotach aby się śmietana nie zwarzyła. Następnie dodajemy przestudzoną żelatynę i delikatnie mieszamy.

Masa w smaku ma nie być zbyt słodka, musi zrównoważyć słodki smak bananów i nutelli.

Gdy w kuchni jest bardzo ciepło (w upały) śmietanę polecam ubijać przy otwartych drzwiach zamrażalnika aby zminimalizować ryzyko zwarzenia.

Gdyby na tym etapie masa wydawała się zbyt rzadka do przekładania tortu, można ją chwilę schłodzić w lodówce, byle nie za długo ;)

- 3 Banany kroimy w plasterki i skrapiamy sokiem z cytryny aby nie ściemniały. Krążek biszkoptowy smarujemy nutellą, wykładamy na to połowę bananów i na to masę śmietanową, przykrywamy drugim krążkiem, znów nutella, banany, śmietana, przykrywamy trzecim krążkiem. Wierzch i boki smarujemy śmietaną. Wierzch wygładzamy, na bokach układamy pionowo ciasteczka i dociskamy ręką, następnie obwiązujemy czerwoną materiałową tasiemką. Na wierzchu dookoła układamy truskawki, najlepiej całe.

Ja jeszcze jako że to był tort urodzinowy na środku 'wysypałam' cyferkę 30 używając do tego celu szablonu wyciętego z katronu i kakao.

Tort schłodzić w lodówce najlepiej całą noc. Biszkopt nie wymaga nasączania, dodany do ciasta olej, a także nutella i banany sprawiają że nie jest suchy, za to bardzo aromatyczny.

Można udekorować listkami mięty przed podaniem na stół, a potem już tylko słuchać zachwyty gości ;) Naprawdę polecam!

Twoje notatki do przepisu: