

# Świąteczny tort korzenny



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **273** Ocena: **5196**

> 6 os. 
 60 min 
 łatwe 
 dostępne



## Składniki:

- Składniki do foremki □ 18 cm:
- **BISZKOPT:**
- 3 jajka
- 100 g cukru
- 15 g cukru waniliowego
- szczypta soli
- 75 g mąki tortowej
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 15 g kakao
- 1-2 łyżeczki przyprawy korzennej
- 30 g stopionego masła
- **CONFIT OWOCOWY:**
- 300 g purée morelowego (z owoców z puszki lub świeżych)
- 150 g jogód peruwiańskich zważonych bez osłonek
- 100 g suszonych moreli
- 25 g suszonej żurawiny
- 2 łyżki soku z cytryny
- **SYROP DO NASĄCZENIA:**
- 70 g cukru
- 100 ml świeżo wyciśniętego soku pomarańczowego
- 30 ml wody
- 1 laska cynamonu
- 3 goździki
- szczypta mielonej wanilii
- 1-2 kawałki organicznej skórki pomarańczowej
- **KREM:**
- 330 g bitej śmietany
- 1 łyżka cukru
- 120 g mascarpone
- 150 g kremu korzennego (domowego lub gotowego)
- □ łyżeczki cynamonu



Gotowac na malym ogniu przez 5 minut, nastepnie dodac zurawine. Wstawic confit przykryty do lodowki, aby ostygl.



- 4 Wlozyc wszystkie składniki syropu do rondelka i gotowac na wolnym ogniu przez ok. 10 minut. Zdjac z ognia i pozostawic na kolejne 15 minut. Nastepnie przecedzic, wlac do sloika i ostudzic.



- 5 Ubic smietane z cukrem. Wymieszac mascarpone z kremem korzennym i cynamonem i dodac bita smietane.



- 6 Przeciac biszkopt dwa razy na 3 równe plastry.  
Umiescic pierwszy biszkopt na talerzu i nasaczyc go pomarańczowym syropem, posmarowac korzennym kremem i polowa owocowego confitu.  
Aby owoce nie byly widoczne z boku, "wstrzyknac" waska obwódke z kremu jako "granice".  
Podobnie postapic z drugim biszkoptem.  
Nasaczyc trzeci biszkopt syropem i polozyc na tort nasaczona strona.  
Nasmarowac caly tort cienka warstwa kremu i wstawic do lodówki na co najmniej pół godziny.  
Nastepnie nalozyc jeszcze raz pozostały krem.



- 7 Udekorowac wedlug uznania np. jagodami peruwianskimi, zurawina, kremem i cienka warstwa czekolady.



8 Tort smakuje najlepiej jeśli postoi przez noc w lodówce.



Twoje notatki do przepisu: