

Tort chałwowo-orzechowy



Autor: **annapiedziak**
Przepisów: **245** Ocena: **1921**



> 6 os.



> 60 min



trudne



przystępne

Składniki:

- biskopt orzechowy:
 - 2 jajka
 - 50g mąki pszennej tortowej
 - 38g orzechów włoskich
 - 38g cukru
 - szczypta soli
 - (potrzebne będą 2 takie biskopty)
- biskopt klasyczny:
 - 2 jajka
 - 50g mąki pszennej tortowej
 - 40g mąki ziemniaczanej
 - 37g cukru
 - szczypta soli
- krem chałwowy:
 - 2 szklanki mleka
 - 60g mąki pszennej
 - 60g mąki ziemniaczanej
 - 150g miękkiego masła
 - 20g cukru
 - 250g wybranej, ulubionej chałwy, np. waniliowej lub słonecznikowej
- krem orzechowy:
 - 90g orzechów włoskich
 - 1/3 szklanki mleka
 - 125g miękkiego masła
 - 100g cukru pudru
- dodatkowo:
 - kilka łyżek wiśniowego dżemu

Sposób przygotowania:

1 ROBIMY BISZKOPTY

Biskopty możemy przygotować wieczór wcześniej i zostawić, aby w spokoju ostygły i

odpoczęły przez noc, a dopiero dnia następnego zabrać się za przygotowywanie kremów i składanie tortu.

Piekarnik rozgrzewamy do 160 stopni. Tortownicę o średnicy 17-18cm wykładamy papierem do pieczenia.

Orzechy mielimy lub blendujemy, a następnie mieszamy razem z mąką i przesiewamy całość do miski.

Żółtka jaj oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, dodając pod koniec cukier. Kiedy uzyskamy już sztywną i błyszczącą pianę, dodajemy po jednym żółtku, miksując na najniższych obrotach miksera. Na samym końcu dodajemy mąkę z orzechami i miksujemy jeszcze chwilę, tylko do połączenia się składników. Ciasto wylewamy do przygotowanej tortownicy, wyrównujemy wierzch i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 25 minut.

Pamiętajmy, że biszkopt to ciacho kapryśne... nie wolno nam otwierać drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia i dziubać go patykiem! Wtedy z pewnością opadnie. Zostawmy go w spokoju, biszkopt jest malutki i po 25 minutach z pewnością będzie pięknie upieczony.

Po wyjęciu z piekarnika zostawiamy upieczone ciasto przez kilka minut w formie, a następnie przekładamy do wystudzenia na kratkę... i zabieramy się za przygotowanie drugiego!

Kolejny biszkopt przygotowujemy dokładnie w ten sam sposób.

Trzeci i ostatni biszkopt różni się tylko i wyłącznie tym, że zamiast zmielonych orzechów, do jego przygotowania użyjemy mąki ziemniaczanej. To będzie klasyczny, jasny biszkopt.

Przygotowujemy go dokładnie tak samo, a zatem mąkę ziemniaczaną mieszamy z mąką pszenną i przesiewamy je razem do miski. Ubijamy białka z solą, dodajemy cukier, żółtka, a na końcu składniki suche. Pieczemy również przez 25 minut.

Gdy wszystkie biszkopty będą już całkowicie wystudzone, możemy każdy z nich przekroić wzdłuż na dwa blaty.

2 ROBIMY KREMY

Najpierw przygotujemy krem chałwowy.

Chałwę rozkruszamy na małe kawałki.

Mąkę pszenną i ziemniaczaną dokładnie razem mieszamy. 1 i 1/2 szklanki mleka zagotowujemy w rondelku. W pozostałej 1/2 szklanki rozprowadzamy mąki tak, aby nie było żadnych grudek. Do gotującego się mleka dolewamy naszą mączno-mleczną miksturę i mieszamy szybko i bardzo dokładnie, aby uzyskać gładki i aksamitny budyń. Powinien bardzo szybko zmienić swoją konsystencję i być bardzo gęsty. Trzymamy przez chwilę (około 30 sekund) na ogniu, cały czas mieszając, a następnie przekładamy do miski. Gorący budyń przykrywamy woreczkiem lub folią tak, aby dotykała wierzchu – dzięki temu nie utworzy nam się ciemna, kożuszkowa warstwa na górze. Całość zostawiamy do całkowitego ostudzenia, co powinno trwać około godziny.

Miękkie masło ucieramy razem z cukrem za pomocą miksera lub w bardziej tradycyjny sposób – w makutrze (ja zazwyczaj wybieram tę opcję i nie żałuję, gdyż gotowy krem jest dużo bardziej puszysty i delikatny). Kiedy masa maślana stanie się jasna, a cukier się rozpuści, zaczynamy dodawać po jednej łyżce budyniu, dokładnie i cierpliwie ucierając po każdym dodaniu. Masa powinna być jednolita i porządnie utarta. Na samym końcu dodajemy chałwę i rozprowadzamy ją w kremie króciutko mikserem. Gotowe! Przykrywamy miskę pokrywką lub talerzem i zaczynamy przygotowywać drugi krem.

Krem orzechowy jest już mniej czaso- i pracochłonny.

Zaczynamy od zmielenia lub zblendowania orzechów włoskich. Następnie podgrzewamy mleko (nie zagotowujemy!), zalewamy nim orzechy i zostawiamy tak do wystudzenia i napęcznienia mieszanki.

Masło, podobnie jak w przypadku przygotowywania kremu chałwowego, ucieramy do białości

wraz z cukrem, a kolejnie dodajemy po jednej łyżce orzechów w mleku i miksujemy na najniższych obrotach miksera do ładnego połączenia i powstania puszystego kremu. Gotowe!

3 SKŁADAMY TORT

Teraz najprzyjemniejszy i najbardziej satysfakcjonujący etap – złożenie tortu w jedną, piękną całość!

Przygotowujemy paterę i układamy na niej kolejno:

biskopt orzechowy

▮

dżem wiśniowy

▮

▮ kremu chałwowego

▮

biskopt jasny

▮

▮ kremu chałwowego

▮

biskopt orzechowy

▮

▮ kremu orzechowego

▮

biskopt orzechowy

▮

dżem wiśniowy

▮

▮ kremu chałwowego

▮

biskopt jasny

▮

▮ kremu chałwowego

▮

biskopt orzechowy

Wierzch i boki tortu otulamy pozostałym kremem orzechowym.

Gotowy tort z dumą i czułością wstawiamy do lodówki na co najmniej 3 godziny, a najlepiej na 5-6 godzin, aby masy porządnie stężały, a biskopki przeszły ich smakami.

4

5

6

Twoje notatki do przepisu: