

Tort chałwowo - waniliowy z fruzeliną malinową



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **237** Ocena: **1086**



> 6 os. > 60 min trudne przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 5 jajek
- 100 g mąki tortowej
- 35 g mąki ziemniaczanej
- 160 g cukru
- szczypta soli
- Krem chałwowy:
- 600 ml śmietany kremówki
- 350 g czekolady mlecznej
- 350 g chałwy waniliowej
- 250 g mascarpone
- Krem waniliowy:
- 250 ml śmietany kremówki
- 150 g mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- Fruzelina malinowa:
- 300 g malin
- 80 g cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki żelatyny
- Krem do tynkowania tortu:
- 250 ml śmietany kremówki
- 150 g mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- Nasączenie:
- 250 ml wody mineralnej
- 2 łyżki cukru
- 2-3 łyżki soku z cytryny
- Ganache:
- 100 g czekolady gorzkiej
- 100 g śmietany kremówki

Sposób przygotowania:

1

Biskopt

Białka oddzielamy od żółtek. Do białek dodajemy sól i ubijamy na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania dodajemy stopniowo cukier i ubijamy do uzyskania gęstej, lśniącej piany. Do piany dodajemy żółtka i delikatnie mieszamy. Oba rodzaje mąki i kakao mieszamy i przesiewamy przez sito. Dodajemy do masy z białek i delikatnie mieszamy, najlepiej przy pomocy szpatułki.

Dno tortownicy o wymiarach 20 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy przygotowane ciasto. Wstawiamy piekarnika nagrzanego do 170-180°C i pieczemy przez 35-40 minut. Upieczony biskopt wyjmujemy z piekarnika i upuszczamy go razem z formą na podłogę z wysokości około 60 cm. Odstawiamy do ostygnięcia. Biskopt kroimy na 4 równe blaty.

Krem chałwowy

Do rondelka przelewamy śmietanę i dodajemy połamaną czekoladę. Podgrzewamy cały czas mieszając do momentu, aż czekolada się rozpuści i składniki dobrze połączą się. Pamiętajmy o tym, że śmietanki nie wolno zagotować. Śmietankę studzimy i wstawiamy do lodówki na minimum 12 godzin. Po tym czasie śmietankę ubijamy na najwyższych obrotach miksera. Pod koniec miksowania dodajemy schłodzone mascarpone i pokruszoną chałwę. Mieszamy, aby składniki się połączyły.

Krem waniliowy

Do schłodzonej śmietany dodajemy schłodzone mascarpone i ubijamy do momentu, aż krem będzie sztywny. Pod koniec ubijania dodajemy cukier puder i ekstrakt z wanilii.

2

Frużelina malinowa

Maliny przekładamy do rondelka, dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Maliny przecieramy przez sito, aby pozbyć się pestek. Otrzymany mus malinowy ponownie podgrzewamy. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzamy w niewielkiej ilości wody i dodajemy do gotujących się malin. Mieszamy dokładnie chwilę gotujemy. Odstawiamy na bok. Żelatynę rozpuszczamy w 2-3 łyżkach gorącej wody i dodajemy do malin. Mieszamy do połączenia się składników. Gotową masę studzimy, aż zgęstnieje.

Nasączenie

Do wody dodajemy cukier i pozostałe składniki. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się cukru.

3

Przełożenie

Tort składamy w rancie cukierniczym. Pierwszy blat biskoptu układamy na podkładzie, nasączamy ponczem i wykładamy połowę kremu chałwowego. Przykrywamy drugim biskoptem, nasączamy go, wykładamy frużelinę malinową i krem waniliowy. Przykrywamy trzecim biskoptem, który nasączamy ponczem i wykładamy resztę kremu chałwowego. Wierzch przykrywamy czwartym biskoptem, który również nasączamy. Tort w rancie

chłodziśmy kilkanaście godzin w lodówce, a najlepiej całą noc.
Z dobrze schłodzonego tortu zdejmujemy rant. Tynkujemy równo i dokładnie kremem waniliowym. Tort ponownie chłodziśmy w lodówce.

Ganache

Czekoladę dzielimy na małe kawałki równej wielkości. Śmietankę podgrzewamy, zdejmujemy z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy do uzyskania gładkiej polewy. Polewę studzimy i jeszcze płynną wylewamy na dobrze schłodzony tort. Tort dekorujemy słodyczami i kwiatami.

Twoje notatki do przepisu: