

Tort dla miłośnika wędkowania.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **8387**

   
> 6 os. > 60 min trudne przystępne

Składniki:

- biszkopt: 10 jaj
- 15 łyżek z czubkiem cukru zwykłego
- 15 łyżek z czubkiem mąki pszennej tortowej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- masa śmietanowa: 500 ml śmietanki kremówki 36%
- 500 g serka mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- puszka brzoskwiń w lekkim syropie
- masa maślana: 8 białek
- 2 szklanki cukru zwykłego
- 400 g masła prawdziwego
- 2 łyżki cukru waniliowego
- szczypta soli
- masa cukrowa: 1,5 łyżki żelatyny
- 1,5 łyżki glukozy
- 25 ml wody
- 1,5 szklanki cukru pudru
- dodatki: barwniki, żelki dżdżownice, patyczek na wędkę, galaretka niebieska, sok z 1 cytryny, odrobina kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy biszkopt, lekko ubijamy białka z solą i dodajemy cukier zwykły i cukier waniliowy. Do ubitych na sztywno białek dodajemy żółtka mieszamy, następnie po woli wsypujemy przesianą mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia, mieszamy delikatnie. Tortownicę 30 cm. smarujemy tłuszczem i obsypujemy mąką, wlewamy biszkopt, wstawiamy do piekarnika na 40 minut i pieczemy w 180 * do suchego patyczka. Wystudzony biszkopt kroimy na trzy części.
- 2 Masa cukrowa.
W 25 ml wrzątku rozpuszczamy żelatynę, dodajemy glukozę i dokładnie mieszamy. Na stolnicę wysypujemy cukier puder, wlewamy żelatynę i zagniatamy by cały cukier się wchłonął. Dzielimy na trzy części do jednej dodajemy odrobinę barwnika niebieskiego, do drugiej odrobinę czerwonego i żółtego, a trzeci zostawiamy biały. Zagniatamy każdą część i

lepimy człowieczka i paszczę, to co zostanie masy łączymy i dodajemy jeszcze barwnika niebieskiego i robimy resztę głowy ryby. Jak masa nam za bardzo wysycha możemy lekko namoczyć ręce w oleju lub w wodzie i zagniatać z powrotem. zostawiamy figurki by nam trochę zaschły.

3 Masa śmietanowa.

Brzoskwinie odsączamy z syropu kroimy w kostkę.

Ubijamy śmietankę z cukrem pudrem na sztywno, dodajemy serek mascarpone i jeszcze chwilę ubijamy by ładnie się połączyło. Wsypujemy brzoskwinie do masy, mieszamy.

Do soku z brzoskwiń dodajemy wyciśnięty sok z jednej cytryny i pół szklanki ciepłej przegotowanej wody, tym nasączamy krążki biszkoptowe.

Na nasączony biszkopt układamy masę.

4 Masa maślana.

Podzieliłam składniki na dwie części.

Ubijamy 4 białka w miseczce ustawionej nad parą ze szczyptą soli tylko chwilę, następnie wsypujemy szklankę cukru oraz łyżkę cukru waniliowego i ubijamy do chwili aż cukier nie będzie wyczuwalny. Zestawiamy do wystudzenia, ja co chwilę ubijałam by nie zrobiło się twarde.

Do wystudzonych białek dodajemy po trochu kostkę masła czyli 200 g które pokrojonego w małe kwadraciki o temperaturze pokojowej. Ucieramy krem do momentu aż będzie lśniący, gładki, podczas ucierania może wyglądać jakby się zważył, ale to nic nie szkodzi ucieramy nadal. Do tej całej porcji dodałam barwnik niebieski.

Gotową masą posmarowałam cały tort cienką warstwą, i robiłam boki tortu zostawiając wolne miejsce na inny kolor. Do reszty masy dodałam jeszcze odrobinę barwnika by był mocniejszy i dorobiłam resztę falbanek.

5 Z następnych 4 białek, szklanki cukru, łyżki cukru waniliowego oraz kostki masła robimy taką samą masę. Dzielimy na kilka części w zależności jak kolorowy będzie tort i jakie mamy barwniki.

Częścią białej masy dokończyłam falbanki na boku tortu.

Poukładałam na środku figurki, z zielonej masy zrobiłam listki i podwyższenie by galaretka nie wypłynęła, udekorowałam kwiatuśkami i napisem z dodatkiem kakao. Do patyczka przywiązałam dżdżownicę, a drugą włożyłam na dno galaretki (która nie poszła cała).

Tort wstawiamy do lodówki by dobrze zastygł.

WSZYSTKIEGO NAJLEPSZEGO

Twoje notatki do przepisu: