

tort królik



Autor: **kokalala**
Przepisów: 51 Ocena: 877

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- spody okrągłe biszkoptowe, 3 szt.,
- KREM: biała czekolada, 2 tabliczki,
- śmietana roślinna, 1 litr,
- MASA CUKROWA: cukier puder, 80 dag,
- glukoza, 10 dag,
- żelatyna, 4 łyżeczki,
- woda, 70 ml,
- MASA MASLANA: masło, 1 kostka,
- cukier puder, 1/2 szkl.,
- cukier waniliowy, 1 paczka,
- sok z połowy cytryny,
- wiórki kokosowe, 50 dag
- barwniki spożywcze sypkie, kilka kolorów

Sposób przygotowania:

- 1 Biskoptowe ciasto: gotowe biszkopty przekroić na połówki, namoczyć wodą z 1 rozpuszczonym cukrem waniliowym. KREM: Czekoladę rozpuścić na parze, ostudzić. Śmietanę ubić na sztywno, wlać czekoladę. Kremem wyłożyć biszkopty. Ponacinać ciasto, formując kształt owalny (ścinki ciasta ułożyć na górę, przyklepać delikatnie ręką). W ten sposób powstanie tors królika
- 2 MASA CUKROWA: rozpuścić żelatynę w wodzie, dodać glukozę. ostudzić, do letnieje dodać cukier puder. Wyłożyć na stolnicę i ugniatać do otrzymania jednolitej masy plasełkowej. Żeby się nie kleiło, podsypywać mąką ziemniaczaną, Podzielić na różne dowolne kawałki, do tych kawałków dodać barwniki spożywcze, Formować dowolne figurki i wzory (króliczki, marchwki, kwiatki itd.). Kawałek na głowę królika rozwałkować na cienkie ciasto. Wyłożyć nią półokrągłe plastikowe pudełko (ja użyłam obciętej butelki od pepsy coli). Uformować głowę, podklejać uszy, oczy itd. (do przyklejania elementów można użyć gotowego kleju spożywczego albo ubić białko na sztywno. Odstawić do stwardnienia. (Masę można zrobić kilka dni wcześniej.)
- 3 MASA MASLANA: utrzeć masło, cukier puder, cukier waniliowy na jednolitą masę. dodać sok z cytryny. Masą obłożyć kształt królika. Wiórki kokosowe zafarbować barwnikiem, obtoczyć całe ciasto.
- 4 głowę królika z masy cukrowej zdjąć z pudełka, dosunąć ostrożnie do korpusu, docisnąć. udekorować pozostałe elementy.
- 5 PS Do kremu zamiast śmietany roślinnej można dodać zwykłą kremówkę z fixem i żelatyną

Twoje notatki do przepisu: