

Tort Księżniczka, tort Lalka Barbie



Autor: **luna76**
Przepisów: **112** Ocena: **2630**



> 6 os.



> 60 min



trudne



drogie

Składniki:

- Składniki na biszkopt: 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki mąki
- Masa : 3 jajka
- 1 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 kostki masła po 200 g
- sok z 1/2 cytryny
- Dodatkowo: 1 słoik truskawek w kompocie
- Lukier plastyczny: 75 ml gorącej wody
- 3 łyżeczki żelatyny
- 3 łyżeczki glukozy
- 500 g cukru pudru
- Lukier królewski: 1 białko
- sok z 1/2 cytryny
- cukier puder
- Dodatkowo: lalka Barbie
- folia aluminiowa
- barwniki spożywcze
- koraliki cukrowe

Sposób przygotowania:

1 Białka ubijam na sztywną pianę dodaję porcjami cukier i po jednym żółtku. Mąkę przesiewam bezpośrednio do masy jajecznej i mieszam łopatką, aż składniki połączą się ze sobą. Foremkę do babki smaruję tłuszczem, oprószam mąką, przekładam ciasto i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180°C na 40-45 min. Upieczone ciasto wyjmuję i odstawiam aż całkowicie ostygnie.

Całe jajka wbijam do miski, dodaję cukier puder i miksuję na parze, na najwyższych obrotach, do czasu aż masa podwoi swą objętość. Zdejmuję i miksując studzę masę. Miękkie masło o temp.pokojowej miksuję na krem i dodaję porcjami masę jajeczną. Na końcu dodaję sok wyciśnięty z połowy cytryny i mieszam. Wstawiam do lodówki.

Biszkopt kroję na trzy części, spodnią część lalki układam na paterze, nasączam kompotem truskawkowym, smaruję masą, na masie układam całe owoce osączone z kompotu, nakrywam środkowym blatem, ponownie nasączam, smaruję kremem, układam owoce i przykrywam najmniejszym krążkiem, który nasączam i smaruję kremem wierzch i boki tortu. Całość schładzam w lodówce

W gorącej wodzie rozpuszczam żelatynę oraz glukozę, dodaję tyle cukru pudru, aż powstanie

plastyczna masa o konsystencji plasteliny. Lukier dzielę na trzy części. Najmniejszą zostawiam białą na różyczki, większą część zostawiam, również białą na przód sukni, największą zaś zabarwiam czerwonym barwnikiem resztę sukni.

Białko, sok z 1/2 cytryny i cukier puder ucieram aż powstanie lukier o konsystencji bardzo gęstej śmietany, dzielę go na dwie części. Jedną, większą pozostawiam białą, drugą, mniejszą zabarwiam na żółto.

Lalkę szczelnie owijam folią aluminiową, rozwałkowuję kawałek lukru różowego i owijam górę lalki, tak przygotowaną wkładam w środek tortu.

Większą część białej masy cukrowej rozwałkowuję cieniutko i nakładam na przód lalki, tworząc suknię.

Pozostałą różową masę rozwałkowuję cieniutko i nakładam na boki i tył lalki tworząc resztę sukni. Jeśli masa wystaje poza krawędź patery, obcinam ją dookoła ostrym nożem i formuję dolne zakładki sukni księżniczki.

Lukier, ten o płynniejszej konsystencji, przekładam do rękawa cukierniczego i na przód sukni wyciskam dwa pionowe pasy, a na tył kwiatki. Za pomocą wykałaczki nakładam kropelki żółtego lukru, które tworzą środek kwiatu.

Z najmniejszego kawałka białej masy cukrowej robię różyczki. W tym celu masę rozwałkowuję dość cienko, wycinam koła za pomocą tylki (końcówki do dekorowania). Z mikroskopijnej ilości masy robię środek róży, a dookoła nakładam płatki, tak by zachodziły na siebie i utworzyły kwiat. Lekko zwilżam wodą i przyklejam do sukni. Całość dekoruję koralikami cukrowymi.

Twoje notatki do przepisu: