

Tort na chrzest - dla chłopca



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **140** Ocena: **1066**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- BISZKOPT :
- 10 jajek
- 3/4 szk cukru
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 8 łyżek mąki pszennej typ 500
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- MASA ŚMIETANOWA BIAŁA:
- 1 l śmietany kremówki
- 400 g serka mascarpone
- 2 łyżki cukru waniliowego
- cukier do smaku
- MASA ŚMIETANOWA NIEBIESKA :
- 500 ml śmietany kremówki
- 100 g serka mascarpone
- 1 łyżka cukru waniliowego
- cukier do smaku
- odrobina niebieskiego barwnika spożywczego w proszku
- DODATKOWO :
- gotowe maragrytki z listkami
- odrobina barwnika spożywczego niebieskiego
- 1 puszka brzoskwiń
- 3 kiwi
- 350 g truskawek
- 350 ml dżemu z czarnej porzeczki

Sposób przygotowania:

1 BISZKOPT :

Białka oddzielić od żółtek i potem białka przelać do miski robota z odpowiednią końcówką. Ubić pianę i gdy jest prawie ubita nadal ubijać i dodawać oba cukry.

Gdy piana będzie sztywna obroty robota zmniejszyć do najniższych i dodawać po jednym żółtku.

Piana będzie puszysta i delikatna.

Obie mąki przesiać z proszkiem do pieczenia i dodając po łyżce mieszanki do piany z żółtkami delikatnie mieszać aż mąką się połączy z masą.

Do blaszki o wymiarach 25 x 35 cm (wymiary u góry blaszki) wyłożonej papierem do pieczenia przełożyć masę.

Wyrównać powierzchnię i wstawić blaszkę do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i piec biszkopt 35 - 40 minut w zależności od piekarnika.

Upieczony biszkopt wystudzić, zdjąć papier i przekroić biszkopt na 3 placki.

2 OWOCE :

Truskawki umyć, oberwać szypułki i pokroić na kawałki.

Brzoskwinie odsączyć z zalewy i także pokroić je na kawałki, sok przyda się do nasączenia biszkoptu.

Kiwi obrać i też pokroić tak jak truskawki i kiwi.

3

MASA BIAŁA :

Zimną śmietaną wlać do misy robota i ubijać.

W trakcie ubijania gdy śmietana będzie gęstnieć dodawać oba cukry a na koniec delikatnie wmieszać mascarpone.

4 Przełożenie :

Pierwszy placek położyć na podkładce i nasączyć sokiem brzoskwiniowym wymieszanym z odrobiną wody.

Na placku rozsmarować dżem.

Na dżemie wyłożyć porcję śmietany i wyłożyć połowę owoców.

Lekko je docisnąć przykrywając drugim plackiem i także go nasączyć.

Ponownie wyłożyć porcję śmietany a na nią owoce.

Zakryć ostatnim plackiem, który też należy nasączyć.

Resztą śmietany posmarować boki i górę tortu a potem na górze zrobić wzorki łopatką ząbkowaną i oprószyć z bardzo dużej odległości górę tortu barwnikiem (uzyskamy delikatne kropeczki na jasnym tle).

Tort wstawić do lodówki i zabrać się do zrobienia śmietany niebieskiej.

5 MASA NIEBIESKA I WYKOŃCZENIE TORTU:

Śmietaną niebieską przygotować tak jak białą, ale należy dodać w trakcie ubijania barwnik spożywczy.

Gdy śmietana jest gotowa wyjąć tort z lodówki i za pomocą odpowiednich tulek i rękawa cukierniczego udekorować boki i górę tortu.

Na koniec zrobić napis i ułożyć margarytki i listki (jeśli nie chcemy aby kwiatki zmiękły można umieścić je na torcie przed podaniem).

Tort schłodzić.

Twoje notatki do przepisu: