

Tort orzechowo – adwokatowy



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3576**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt
- 8 jajek (u mnie zwykle M)
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki pszennej tortowej
- 1/3 szklanki maki ziemniaczanej
- 4 łyżki oleju rzepakowego (około 60 ml lub nieco więcej)
- + mały słoiczek galaretki porzeczkowej (lub innej)
- Krem orzechowy
- 200 g zmielonych orzechów włoskich (ja posiekałam, ugotowałam z mlekiem i zblendowałam przed dodaniem kaszki)
- 400 ml mleka
- 50 – 70 g kaszki manny
- 4 łyżki cukru
- 200 g miękkiego masła
- Krem adwokatowy:
 - 400 ml mleka
 - 200 ml adwokatu/ajerkoniaku
 - 1 opakowanie budyniu waniliowego/śmietankowego
 - 2 łyżki żelatyny (namoczone w odrobinie mleka)
 - 4 – 5 łyżek cukru
- 400 ml śmietanki kremówki, dobrze schłodzonej
- Krem pod polewę i na boki:
 - 1 białko
 - 2 łyżki cukru
 - 1 opakowanie cukru wanilinowego
 - 100 g masła miękkiego
 - 1 – 2 łyżki ajerkoniaku
- Polewa
 - 100 ml śmietanki
 - 150 g białej czekolady

- + czekoladowe pralinki, ciemna czekolada rozpuszczona w kąpeli wodnej

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na puszystą pianę, dodajemy stopniowo połowę cukru, gdy kryształki się rozpuszczą, dodajemy ubite na kogel mogel żółtka z cukrem i olejem. Mąki przesiewamy – dodajemy do masy jajecznej cały czas mieszając łyżką. Spód dużej tortownicy wykładamy papierem, wlewamy biszkopt i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Całość będzie gotowa gdy wierzch się zrumieni – po około 35 minutach. Biszkopt studzimy, zdejmujemy papier i dzielimy na trzy blaty. Pierwszy i drugi smarujemy galaretką (gdyby była zbyt luźna dodajemy rozpuszczoną żelatynę).



- 2 Orzechy zagotowujemy z mlekiem (gdyby była potrzeba – blendujemy), do gotującej się masy dodajemy kaszkę i cały czas mieszamy, aby nie powstały grudki. Dodajemy cukier. Masa powinna być gęsta, ale po wystudzeniu zastygnie jeszcze bardziej. Masło miksujemy na puch, dodajemy po łyżce wystudzonej masy orzechowej, a gdy krem będzie jednolity, wykładamy go na pierwszy blat biszkoptu i przykrywamy kolejnym.



- 3 W 1/2 szklanki mleka rozprowadzamy budyń, resztę zagotowujemy wraz z likierem. Gotujemy jak budyń, gorący słodzimy i dodajemy żelatynę – dokładnie mieszamy. Odstawiamy do

całkowitego wystudzenia, ale pilnujemy aby budyni nie zastygł całkowicie (jak galaretką). Kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy po łyżce budyniu i miksujemy. Wykładamy na drugi blat biszkoptowy – przykrywamy ostatnim i smarujemy resztką kremu, która nam została. Ciasto wstawiamy na min 2 godziny do lodówki, aby dobrze się ścięło.

- 4 Biało ubijamy do puch – dodajemy cukier. W drugiej misce ubijamy masło, dodajemy likier a na końcu biało. Kremem pokrywamy górę i boki tortu.
- 5 Do gorącej śmietanki wrzucamy posiekaną czekoladę – mieszamy do jej rozpuszczenia. Polewę nieco studzimy i oblewamy nią tort (pozwalamy, aby czekolada swobodnie spływała). Na półpłynnej czekoladzie układamy pralinki. Z rozpuszczonej ciemnej czekolady robimy kleksy na papierze do pieczenia, rozmazujemy łyżką i wstawiamy do lodówki. Umieszczamy na torcie. Robimy dowolne kleksy z czekolady dopóki biała czekolada nie zastygnie (praca jest na prawdę przyjemna i wystarczy łyżeczka oraz wykałaczka, aby stworzyć coś w miarę sensownego). Ciasto wkładamy na noc do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: