

Tort piętrowy: Tęczowo-śmietankowy na roczek maluszka



Autor: **VickyVampire**
Przepisów: 19 Ocena: 155



> 6 os.



> 60 min



średnie



drogie

Składniki:

- Na jeden biszkopt potrzebowałam (a upiekłam ich 4):
- szklanka cukru
- szklanka maki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- barwnik spożywczy w proszku
- 4 jajka

Sposób przygotowania:

- 1 Przez 10-15 minut ubijałam białka z cukrem i szczyptą soli, która utrzymuje białka. Po tym czasie dodałam żółtka, proszek do pieczenia i po trochu mąki. Nastawiłam piekarnik na 180 stopni. Miksowałam dalej przez kolejne 15 minut i dodałam odrobinę konkretnego barwnika.

Czym dłuższe miksowanie, tym biszkopt bardziej puszysty :)

Tortownicę wysmarowałam margaryną i oprószyłam mąką, wlałam masę i do piekarnika na 20-25 min.

- 2 Do nasączenia biszkoptu użyłam:

3 cytryny
cukier do smaku
litr przegotowanej wody

- 3 Do dużego garnuszka wlałam litr przegotowanej, gorącej wody, wkroiłam 3 cytryny i dosypałam kilka łyżeczek cukru. Sok nie może być słodki, ale i za kwaśny. Łyżeczką dociskałam cytrynę do ścianek garnuszka, aby wycisnąć jak najwięcej soku. Zostawiłam do wystygnięcia.

Bardzo ważne jest, żeby naprawdę porządnie nasączyć biszkopt, aby nie był suchy, więc nie żałujcie :) Jak zabraknie soku, wystarczy dorobić :)

4 Do zrobienia kremu użyłam:

10/11 200ml śmietanek 30%
3 fix'ów do bitej śmietany
cukru pudru do smaku

5 Na średnich obrotach ubiłam śmietankę, powoli dodając cukier puder i fix'y. Śmietanki 30-36% nie można za długo ubijać, bo zrobi nam się "masełko" :)
Po ubiciu włożyć do lodówki na ok. godzinę.

6 Na masę cukrową:

pianki
cukier puder
odrobina wody
mączka ziemniaczana
barwniki

7 Ja potrzebowałam jej tylko do zrobienia gwiazdek i kuleczek, więc za dużo tego nie było.
Ale przepis na masę cukrową z pianek jest taki
<http://allrecipes.pl/przepis/6444/masa-plastyczna-z-pianek-marshmallows.aspx>

8 Po upieczeniu, wyrównaniu i nasączeniu pierwszego biszkoptu nałożyłam porządną warstwę dżemu z czarnej porzeczki i wycisnęłam przez szprycę bitą śmietaną. Kolejne warstewki tak samo, tylko bez dżemu :)

Uff....Zrobione :)
Teraz dekorowanie :)

Całość obłożyłam bitą śmietaną i wyrównałam nożem uprzednio zamoczonym w gorącej wodzie (żeby smietana się nie przyklejała).

Na pierwsze pięterko wykruszyłam pozostałości biszkoptu.

Podium zajęły kolorowe kuleczki i świecek :)

Powbijałam gwiazdki (bez makabryczności), dół obsypałam wiórkami kokosowymi i delikatnie spryskałam całość wodą z czerwonym barwnikiem.

Twoje notatki do przepisu: