

# Tort urodzinowy na 92 lata



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **300** Ocena: **3369**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- **BISZKOPT WANILIOWY:**
- -3 jajka -1/3 szklanki cukru -1 budyń waniliowy
- -1 łyżka mąki tortowej -3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- **BISZKOPT CZEKOLADOWY:**
- -3 jajka -1/3 szklanki cukru -1 budyń czekoladowy
- -1 łyżka mąki tortowej -3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- **BISZKOPT ORZECHOWY:**
- -3 jajka -1/2 szklanki cukru -50 g. mielonych orzechów
- -50 g. mąki tortowej -3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- **KREM SEROWY Z BRZOSKWINIAMI:**
- -1/2 sera z wiaderka -250 ml. śmietanki 30 %
- -80 g. cukru pudru -1 śmietan-fix
- -25 g. żelatyny -1/2 szklanki wody -1 puszka z brzoskwiniami
- **KREM SEROWY Z CZEKOLADĄ:**
- -1/2 sera z wiaderka -250 ml. śmietanki 30 %
- -80 g. cukru pudru -1 śmietan-fix
- -25 g. żelatyny -1/2 szklanki wody -1 mleczna czekolada
- **TYNK:**
- -300 g. masła -300 g. cukru pudru -olejek pomarańczowy
- **OZDOBY:**-400 g. mleka w proszku
- -400 g. cukru pudru -ok.130 ml. mleka w płynie
- -perełki cukrowe -farbki jadalne

## Sposób przygotowania:

- 1 biskopt -Białka ubić ze szczyptą soli potem cukrem. Dodawać po żółtku i ubijać. Na koniec przesiewać budyń z mąką i proszkiem i już mieszać łyżką. Wylać do blaszki 22x36 ,wyłożonej

papierem do pieczenia. Piec ok. 25 min. w 175\*.

Następnie tak samo wykonać z tym, że orzechy nie przesiewamy a dodajemy na koniec.



- 2 Ułożyć biskopt orzechowy, na tacy i zabezpieczyć boki.



- 3 krem z brzoskwiniami-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z cukrem pudrem i fixem. Dodać porcjami ser, i zmixować. Na koniec dolewać żelatynę, miksując. Lecz nie za długo. Dodać odsączone i pokrojone brzoskwinie i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na biskopt w blaszce i rozsmarować. Przykryć biskoptem waniliowym.



- 4 krem z czekoladą-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego.Śmietankę ubić z cukrem pudrem i fixem. Dodać porcjami ser, i zmiksować. Na koniec dolewać żelatynę, miksując. Lecz nie za długo.Dodać startą czekoladę i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na biszkopt w blaszce i rozsmarować.



- 5 Przykryć biszkoptem czekoladowym, dołem do góry.Schłodzić w lodówce. Zdjąć zabezpieczenia boków.



- 6 tynk-Zmiksować masło z pudrem i odrobiną olejku. Posmarować cały tort, zostawić z 1 łyżką do sklejania dekoracji.Schłodzić do stwardnienia.Przed obkładaniem, wyjąć na 10 min. z lodówki.



- 7 Masę rozwałkować na płat, dużo większy niż tort.



- 8 Za pomocą długiego kijka przenieść rozwałkowaną masę na tort. Odpowiednio przykleić do boków, wyrównać a nadmiar obciąć.  
Linijką zaznaczyć linie jak szachownica, lekko dociskając. W skrzyżowania włożyć perełki cukrowe.



- 9 Resztę masy zafarbować na pomarańczowo i zielono. Wyciąć literki i cyferki. Foremką do pierniczków, wyciąć płatki i zlepić różyczki.  
(wtedy jeszcze nie miałam odpowiednich foremek)



- 10 Dekoracje przykleić, resztą masy z tynku.  
Tort przechowywać w lodówce.



11 Kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: