

Tort z kremem piankowym



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8431**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -7 jajek -220 g. cukru -150 g. mąki tortowej
- -150 g. mąki ziemniaczanej -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- **OWOCE:**1/2 puszki z morelami tj.230 g.
- **PIANKA TRUSKAWKOWA:**
- -1 galaretka truskawkowa -1 szklanka wody -150 g. śmietanki 30 %
- -1 śmietan-fix -2 serki waniliowe DANIO po 140 g.
- -1/2 jogurtu greckiego tj. 200 g. -1/2 serka mascarpone tj. 125 g.
- **PIANKA TURKUSOWA:**
- -1 galaretka turkusowa -1 szklanka wody -150 g. śmietanki 30 %
- -1 śmietan-fix -2 serki waniliowe DANIO po 140 g.
- -1/2 jogurtu greckiego tj. 200 g. -1/2 serka mascarpone tj. 125 g.
- **POLEWA CZEKOLADOWA:**
- -1/2 masła 125 g. -5 łyżek cukru pudru
- -2 łyżki kakao -3 łyżki wody -1 łyżki żelatyny
- -ok.3 łyżek gorącej wody -5 łyżek kwaśnej śmietany
- **OZDOBY CZEKOLADOWE:**
- -1 polewa czekoladowa do dekoracji w pastylkach
- **ROZETKI:**-125 ml. śmietanki 30 %
- -1/2 kremu waniliowego do tortów w proszku

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt- Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem. Lekko wymieszać łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 27 cm.wyłożonej krążkiem papieru tylko na dole. Piec ok.30 min. w 175*. Po przestygnięciu przekroić na 3 krążki.

- 2 Włożyć spód biszkoptu do tortownicy i nasączyć sokiem z moreli.
Potem ułożyć owoce, wokół biszkoptu.
- 3 pianka 1- Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, ostudzić do lekkiego tężenia. Zmiksować śmietankę ze śmietan-fixem, potem serkiem waniliowym, jogurtem i mascarpone. Dodając porcjami i miksując. Na koniec zmiksować z tężejącą galaretką. i wylać na blat biszkoptowy w tortownicy ma morele.
Przykryć drugim krążkiem biszkoptowym i go nasączyć.
- 4 Drugą piankę zrobić identycznie jak pierwszą. Wylać na biszkopt.
- 5 Przykryć trzecim blatem i schłodzić w lodówce, kilka godzin.
Po schłodzeniu, zdjąć obręcz i ułożyć tort na tacy.
- 6 polewa- Wymieszać kakao z pudrem, potem wodą. Wstawić na parę i dodać pokrojone masło w kawałkach. Mieszać do rozpuszczenia. Zdjąć z pary. Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą i wlać do polewy, wymieszać. Ostudzić do letniego, czasem mieszając. Dodać łyżkami śmietanę i wymieszać. Polać tort, boki posmarować łopatką.
- 7 ozdoby- Polewę roztopić w/g instrukcji. Wlać do różka papierowego.
Malować w/g wzoru. Jak zastygną to przykleić wokół tortu. Tutaj motylkami udekorowałam.
- 8 rozetki- Zmiksować suchy krem ze śmietanką. Krem przełożyć do woreczka cukierniczego z ozdobną końcówką. Zrobić rozetki wokół tortu.
- 9 Robiłam dwa identyczne torty ale z różną dekoracją.
- 10 Tort kroić ciepłym i ostrym nożem.

Twoje notatki do przepisu: