

Tort z kremem piankowym



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8421**



> 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 biskoptu do tortownicy i nasączyć sokiem z moreli. Potem ułożyć owoce, wokół biskoptu.



- 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 biskoptowy w tortownicy ma morele.
Przykryć drugim krążkiem biskoptowym 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: