

Tort z kremem pomarańczowym



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8298**

> 6 os.
 > 60 min
 średnie
 przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -7 jajek -220 g.cukru -130 g. mąki tortowej
- -130 g. mąki ziemniaczanej -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- **NASĄCZENIE:**-1 czubata łyżka kawy rozpuszczalnej
- -3/4 szklanki wody -4 łyżeczki cukru
- **KREM POMARAŃCZOWY:**
- -330 ml. śmietanki 30 % -100 g. cukru pudru -1 śmietan-fix
- -250 g. jogurtu greckiego -250 g. serka mascarpone
- -410 g. dżemu pomarańczowego -7 łyżeczek żelatyny -3/4 szklanki wody
- **OBŁOŻENIE:**
- -250 ml. śmietanki 30 % -1 krem śmietankowy do tortów w proszku
- **ROZETKI:**
- -250 ml. śmietanki 30 % -1 krem czekoladowy do tortów w proszku
- **OZDOBY:**
- -polewa czekoladowa biała do dekoracji -pralinki

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt-Ubić białka z solą i cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Lekko wymieszać łopatką. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać do tortownicy 23 cm.wyłożonej krążkiem papieru tylko na dole. Piec ok.25-30 min. w 175*. Wyjąć z piekarnika, obkroić boki, obrócić na ręcznik papierowy, zdjęć papier i odstawić do przestygnięcia. Obrócić z powrotem na sam spód tortownicy. Przekroić na 3 blaty.Spód włożyć do tortownicy, zabezpieczając wyżej boki.



- 2 nasączenie-Kawę zaparzyć przegotowaną gorącą wodą, pocukrować. Mniejszą połowę nasączyć blat w tortownicy



- 3 krem-Żelatynę rozpuścić we wrzątku i schłodzić do letniego.Zimną śmietanki ubić z pudrem i fixem. Dodawać porcjami jogurt ,serek, dżem i zmiksować.Na koniec krótko zmiksować z żelatyną.
Wyłożyć połowę na biszkopt w tortownicy.
Przykryć drugim krążkiem biszkoptowym. Nasączyć resztą kawy.



- 4 Szybko wyłożyć resztę kremu.
Przykryć górą biszkoptu i schłodzić kilka godzin w lodówce.



- 5 Po schłodzeniu, zdjąć zabezpieczenia, ułożyć tort na paterze.



- 6 obłożenie-Śmietankę ubić z kremem w/g wskazówek na opakowaniu i posmarować cały tort.
rozetki- Zrobić jak poprzedni krem. Włożyć do woreczka cukierniczego z ozdobną tyłką. Zrobić

rozetki na górze tortu. Ozdobić czekoladowymi dekoracjami i pralinkami.
Tort przechowywać w lodówce.



7 Tort kroić ciepłym i ostrym nożem.



Twoje notatki do przepisu: