

Tort z masą kajmakową i bitą śmietaną



Autor: **xagness**

Przepisów: **58** Ocena: **1437**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Biskopt :
- 8 jajek
- 1 szkl mąki pszennej
- 3/4 szkl cukru
- 15 dag zmielonych orzechów włoskich
- 16 g cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Masa kajmakowa :
duży, gęsty jogurt naturalny
1/2 puszki masy kajmakowej
2 łyżki żelatyny

Masa śmietanowa :
400ml śmietany 30 lub 36%
cukier puder do smaku
1/2 śmietan-fixy

Poncz:

2/3 szkl wody
cukier waniliowy
1/3 szkl. cukru
1 kieliszek spirytusu
2-3 łyżki rumu

Dodatkowo:

dżem z czarnej porzeczki
orzechy włoskie do dekoracji

- 2 Przygotowanie:

Biskopt: Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy je na sztywną pianę ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier i cukier waniliowy, cały czas ubijając. Następnie kolejno dodajemy po 1 żółtku, nie przerywając miksowania. Mąkę wymieszać z orzechami i proszkiem

do pieczenia, przesiewamy do masy jajecznej. Całość delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Dno tortownicy o śr. 22-24 cm, wyłożyć papierem do pieczenia (boków niczym nie smarować i nie wyklejać!). Do formy wlać ciasto. Piec w 170st C. ok. 50 min do suchego patyczka. Biskopt od razu po upieczeniu wyjąć z piekarnika, opuścić na podłogę lub blat z wysokości 60 cm. Odstawiamy ciasto w tortownicy do uchylonego piekarnika do ostygnięcia. Przystudzony biskopt wyjmujemy z formy, a następnie przecinamy go na 3 części.

Poncz: Wodę zagotowujemy razem z cukrem i cukrem waniliowym. Zdejmujemy z ognia, chwilę studzimy i dodajemy alkohol, dokładnie mieszamy - odstawiamy.

Masa kajmakowa: Żelatynę rozpuszczamy w niewielkiej ilości wrzątku. Jogurt ubijamy ok. 5 min do czasu spienienia, dodajemy do łyżce kasy kajmakowej ciągle miksując. Następnie dodajemy przestudzoną żelatynę i dokładnie mieszamy, całość odstawiamy np. do lodówki, aby masa nam zastygła.

Masa śmietanowa : Śmietanę ubijamy (pamiętajmy aby nie robić tego za długo bo wyjdzie nam masło), dodajemy pod koniec cukier i śmietan-fixy.



3 Przełożenie:

1 część biskoptu --> nasączamy
masa kajmakowa

2 część biskoptu --> nasączamy

warstwa dżemu z czarnej porzeczki --> masa śmietanowa --> ponownie warstwa dżemu z porzeczki, ale już o wiele cieńsza, a więc smarujemy bardzo delikatnie

3 część biskoptu --> nasączamy

wierzch i boki smarujemy masą kajmakową, która nam została (na górze ma być grubsza warstwa, a na bokach tylko tyle aby orzechy nam się dobrze przykleiły)

boki obsypujemy posiekanymi drobno orzechami

Odstawiamy tort najlepiej na całą noc.



Twoje notatki do przepisu: