

## TORT GŁĘBIA OCEANU



### BENITA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Biskopt

jajka	6 szt
mąka tortowa	1 szklanka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
ocet	2 łyżeczki

### Krem budyniowy

masło	250 g
mleko 2 %	1 szklanka
cukier	3/4 szklanki
żółtka	2 szt
cukier waniliowy	4 łyżeczki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
kakao	2 łyżeczki

### Krem śmietanowy

śmietana kremówka	500 ml
cukier	100 g
cukier waniliowy	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

#### KROK 1 PRZYGOTOWANIE BISZKOPTU:

Jajka dokładnie myjemy i oddzielamy żółtka od białek. Do żółtek dodajemy 2 łyżeczki octu oraz łyżeczkę proszku do pieczenia. Mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Białka ubijamy ze szczyptą soli, pod koniec ubijania utrwalamy cukrem. Gdy piana z białek będzie sztywna, stopniowo dodajemy żółtka i miksujemy na najmniejszych obrotach około 2-3 minut. Przesianą mąkę, proszek i kartoflaną dodajemy do masy. Ciasto dokładnie mieszamy drewnianą łyżką. Gotową masę wylewamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 25- 30 minut. Po upieczeniu biszkopt odkładamy do wystygnięcia.

KROK 2 Biszkopt kroimy na spody.

#### KROK 3 PRZYGOTOWANIE KREMU BUDYNIOWEGO:

Do garnka wlewamy szklankę mleka, dodajemy cukier i gotujemy. Resztę mleka mieszamy z żółtkami, cukrem waniliowym i mąką ziemniaczaną, stopniowo łączymy z gotującym się mlekiem i energicznie mieszamy. Budyń odstawiamy do wystygnięcia. Masło miksujemy na gładką masę. Zimny budyń łączymy z masłem i kakao.

#### KROK 4 PRZYGOTOWANIE KREMU ŚMIETANOWEGO:

Żelatynę rozpuszczamy w 100 ml ciepłej wody i odstawiamy do wystygnięcia. Kremówkę ubijamy, stopniowo dodając żelatynę. Pod koniec ubijania dodajemy cukier wymieszamy z cukrem waniliowym. Połowę kremu przekładamy do oddzielnej miski, dodajemy niebieski barwnik i dokładnie mieszamy. Resztę kremu pozostawiamy w naturalnej barwie.

KROK 5 Biszkopty przekładamy kremem budyniowym. Krem budyniowy nakładamy również na boki tortu, a następnie dla ozdoby posypujemy wiórkami kokosowymi.

KROK 6 Biszkopty przekładamy kremem budyniowym. Krem budyniowy nakładamy również na boki tortu, a następnie dla ozdoby posypujemy wiórkami kokosowymi.

KROK 7 ½ górnej części tortu dekorujemy białym kremem. Rękawem cukierniczym z odpowiednią tyłką cukierniczą formujemy fale. Drugą część tortu zdobimy falami w niebieskim kolorze.

Ozdobne delfiny wykonujemy z rozpuszczonej galaretki przelanej do silikonowych foremek na lód i schłodzonych w lodówce. Nakładamy na tort po zgęstnieniu.