

## Tort orzechowo-kokosowy z frużeliną malinową



### JAGÓDKA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na biszkopt:

jajka	7 sztuk
mąka tortowa	127 gramów
mąka ziemniaczana	45 gramów
cukier	203 gramów
sól	1 szczypta

#### Na krem orzechowy:

serek mascarpone	500 gramów
śmietana kremówka	500 mililitrów
orzechy włoskie	150 gramów
czekolada gorzka	100 gramów
czekolada mleczna	100 gramów
cukier puder	5 łyżek

#### Na krem kokosowy:

mleko kokosowe	200 mililitrów
śmietana kremówka	100 mililitrów
serek mascarpone	350 gramów
wiórki kokosowe	40 gramów
biała czekolada	100 gramów
cukier puder	60 gramów

**ekstrakt kokosowy** 1 łyżeczka

**Na frużelinę malinową:**

**maliny** 250 gramów

**cukier** 75 gramów

**mąka ziemniaczana** 1 łyżeczka

**Żelatyna wieprzowa Prymat** 1.5 łyżeczki

**Nasączenie:**

**woda mineralna** 250 mililitrów

**cukier** 2 łyżki

**sok z cytryny** 3 łyżki

**wódka** 5 łyżek

**Na krem do tynkowania tortu:**

**masło 82%** 400 gramów

**biała czekolada** 200 gramów

**Na ganache:**

**gorzka czekolada** 100 gramów

**śmietana kremówka** 120 mililitrów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Biszkopt:**

Białka oddzielamy od żółtek. Do białek dodajemy sól i ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier, nie przerywając ubijania. Następnie dodajemy kolejno po jednym żółtku, cały czas ubijając. Mąkę tortową i ziemniaczaną łączymy i przesiewamy przez sito. Dodajemy do masy jajecznej i delikatnie, najlepiej przy pomocy szpatułki mieszamy, do połączenia się składników.

Rant cukierniczy ustawiamy na 22 cm, kładziemy na płaskiej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i przekładamy przygotowane ciasto. Wstawiamy piekarnika nagrzanego do 170-180°C i pieczemy przez 45-55 minut. Upieczony biszkopt wyjmujemy z piekarnika i upuszczamy go razem z formą na podłogę z wysokości około 60 cm. Odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Z biszkoptu odcinamy wierzch i kroimy na 4 równe blaty.

**Krem orzechowy:**

Czekoladę dokładnie rozpuszczamy w kąpieli wodnej i odstawiamy do wystudzenia. Serek mascarpone przekładamy do miski, dodajemy cukier i miksujemy. Śmietanę ubijamy na sztywno, delikatnie łączymy z mascarpone. Następnie dodajemy powoli płynną czekoladę o temperaturze pokojowej i delikatnie mieszamy do połączenia się składników. Pod koniec dodajemy orzechy.

**Krem kokosowy:**

Do mleka kokosowego dodajemy wiórki kokosowe, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy do momentu, aż wiórki wchłoną mleko kokosowe. Trwa to około 30 minut. Podczas gotowania od czasu do czasu warto zamieszać, aby wiórki się nie przypaliły. Masę kokosową zdejmujemy z palnika, dodajemy połamaną na kostki czekoladę oraz likier kokosowy. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy i odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Masę chłodzimy w lodówce. Śmietanę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier puder. Do śmietany dodajemy mascarpone, masę kokosową oraz ekstrakt kokosowy. Mieszamy do połączenia się składników.

**Frużelina malinowa:**

Maliny przekładamy do rondelka, dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu, aż cukier całkowicie się rozpuści. Maliny przecieramy przez sito, aby pozbyć się pestek. Otrzymany mus malinowy ponownie podgrzewamy. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzamy w niewielkiej ilości wody i dodajemy do gotujących się malin. Mieszamy dokładnie, chwilę gotujemy i odstawiamy na bok. Żelatynę rozpuszczamy w 2-3 łyżkach gorącej wody i dodajemy do malin. Mieszamy do połączenia się składników. Gotową masę studzimy i wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby stężała.

**Nasączenie:**

Do wody dodajemy cukier i mieszamy do rozpuszczenia się cukru. Dodajemy sok z cytryny oraz alkohol. Mieszamy i odstawiamy na bok.

**Krem do tynkowania tortu:**

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i odstawiamy do wystudzenia. Bardzo miękkie masło ubijamy na puszystą masę. Dodajemy powoli wystudzoną, ale wciąż płynną czekoladę. Mieszamy krótko do połączenia się składników.

**Przełożenie:**

Tort składamy w rancie cukierniczym. Pierwszy blat biszkoptu układamy na podkładzie, nasączamy ponczem. Wykładamy połowę kremu orzechowego. Przykrywamy drugim blatem biszkoptu, który również nasączamy. Na biszkopt wykładamy frużelinę malinową oraz krem kokosowy i przykrywamy trzecim blatem biszkoptu. Biszkopt nasączamy, wykładamy resztę kremu orzechowego i przykrywamy czwartym blatem biszkoptu. Każdą warstwę kremu należy równomiernie rozprowadzić po biszkopcie. Tort w rancie chłodzimy kilkanaście godzin w lodówce, a najlepiej przez całą noc.

Z dobrze schłodzonego tortu zdejmujemy rant cukierniczy. Tynkujemy równo i dokładnie przygotowanym kremem maślanym. Tort ponownie chłodzimy w lodówce przez kilka godzin.

**Ganache:**

Czekoladę dzielimy na małe kawałki równej wielkości. Śmietankę podgrzewamy, zdejmujemy z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy do uzyskania gładkiej polewy. Polewę studzimy i jeszcze płynną wylewamy na dobrze schłodzony tort. Tort dekorujemy słodyczami.

\* użyłam śmietany 48%

\*\* użyłam takiego likieru marki Beau Flavours lub malibu.

\*\*\* użyłam mrożonych malin