

Tort prince polo



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

Biskopt kakaowy	3 szt - blaty
dżem porzeczkowy	3 łyżki
pomarańcze	1 szt

Masy do przełożenia tortu

śmietana 30%	600 ml
wafelki	3 szt - prince polo duże
cukier puder	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
woda	1/4 szklanki

Masa do dekoracji

śmietana 30%	300 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
woda	1/5 szklanki
cukier puder	1 łyżka

Do dekoracji

czekolada gorzka	100 g
wafelki	1 szt - prince polo
truskawki	kilka sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masa: Schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno dodając cukier puder. Żelatynę namaczamy w wodzie, następnie ją podgrzewamy w kąpeli wodnej mieszając do uzyskania pianki. Gorącą żelatynę przelewamy do ubitej śmietany delikatnie mieszając. Dzielimy śmietanę na dwie części
- KROK 2 Wafelki prince polo kroimy w kosteczkę , do jednej części masy przekładamy prince polo i mieszamy.
- KROK 3 Spód do tortu smarujemy dżemem.
- KROK 4 Na dżem nakładamy masę z prince polo i przykrywamy drugim blatem biszkoptowym.
- KROK 5 Drugi blat biszkoptowy nasączamy sokiem wyciśniętym z pomarańczy, nakładamy masę śmietankową, przykrywamy trzecim blatem. Wkładamy tort na 30 minut do lodówki.
- KROK 6 Przygotowujemy masę do dekoracji oraz czekoladową posypkę.. Gorzką czekoladę ścieramy na tarce na dużych oczkach. Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie, podgrzewamy w kąpeli wodnej mieszając do uzyskania pianki. Gorącą żelatynę przelewamy do masy śmietankowej i mieszamy.
- KROK 7 Powstałą masą okładamy cały rot na gładko.
- KROK 8 Tort oprószamy startą czekoladą. Na wierzchu układamy kawałki prince polo, truskawki obtoczone w pozostałej czekoladzie oraz wisienki kandyzowane.