

Tort wiśniowo-owocowy



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciemny biszkopt:

mąka pszenna	3 łyżki
jajko	3 sztuki
cukier trzcinowy	3 łyżki
proszek do pieczenia	0.5 łyżeczki
kakao	1 łyżka

Składniki na jasny biszkopt:

jajko	6 łyżek
mąka	6 łyżek
cukier trzcinowy	6 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Galaretka z owocami:

galaretka	1 sztuka
maliny świeże	100 gramów
borówki	1 szklanka
wiśnie	3 sztuki
winogrona	1 gałązka

Krem wiśniowy:

wiśnie	40 dag
--------	--------

cytryna	0.5 sztuki
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
serka mascarpone	250 gramów
śmietana kremowa 36%	400 mililitrów
cukier trzcinowy	3 łyżki

Składniki na poncz:

wino	125 mililitrów
cytryna	1 sztuka

Pozostałe:

konfitura z czarnej porzeczki	1 słoik
rukki wafelkowe	10 sztuk
śmietana 30%	300 mililitrów
śmietan fix	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki: Galaretkę rozpuszczam w dwóch szklankach gorącej wody i studzę. Do dzbanka wysokiego prostego o średnicy 9,5 cm wlewam trochę galaretki, dodaję maliny, borówki, winogrono, i wstawiam do lodówki na 15 minut. Dolewam ponownie galaretkę, dodaję owoce na wysokość 7 cm dzbanka. Wstawiam do lodówki na noc. Na drugi dzień wstawiam naczynie na chwilę do gorącej wody żeby galaretka wyszła. Można obkroić nożem trochę. Pozostałą galaretkę przelewam do małych miseczek, dodaję owoce i wiśnie. Do małego kieliszka przelewam resztę galaretki i dodaję tylko borówki. Wstawiam na noc do lodówki.

Biszkopt ciemny: Do miski wbijam białka o temperaturze pokojowej. Ubijam mikserem na sztywno i dodaję stopniowo po łyżce cukru. Na końcu jak masa będzie lśniąca dodaję żółtka stopniowo i już tylko łączę mikserem. Dodaję przesianą mąkę z kakao i proszek do pieczenia. Mieszam delikatnie łyżką. Dno formy o średnicy 22 cm wykładam papierem do pieczenia i wylewam ciasto. Biszkopt wstawiam do nagrzanego piekarnika góra-dół temperatury 160 stopni i piekę około 20 minut. Jak przestygnie przekrawam go na dwa białki.

Biszkopt jasny: Do miski wbijam białka o temperaturze pokojowej. Ubijam mikserem na sztywno i dodaję stopniowo po łyżce cukru. Na końcu jak masa będzie lśniąca dodaję żółtka stopniowo i już tylko łączę mikserem. Dodaję przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Mieszam delikatnie łyżką. Blaszkę od piekarnika o wymiarach 43x38 wykładam papierem do pieczenia i wylewam 2/3 ciasta. Resztę ciasta wylewam na drugiej blaszce ale nie na całości tylko na szerokości 16 cm. Biszkopty wstawiam do nagrzanego piekarnika góra dół temp 160 stopni i piekę około 15 minut. Po wyjęciu przekładam na ręcznik kuchenny, zrywam papier i zwijam w rulon razem z ręcznikiem. Zostawiam do przestygnięcia.

Krem wiśniowy: Wiśnie wydrylowane przykładam do garnka, dodaję sok z cytryny, cukier i gotuję na wolnym ogniu aż zrobią się miękkie. Miksuję blenderem. Żelatynę namaczam w dwóch łyżkach zimnej wody, dolewam gorący sok wiśniowy pół szklanki i rozpuszczam. Wlewam do reszty soku i wstawiam do lodówki aż zacznie lekko tężeć. Mascarpone, śmietanę, galaretkę wiśniową przekładam do miski i miksuje. Krem wstawiam do lodówki aż zgęstnieje.

Krem wiśniowy i biszkopty robię w dniu dekorowania tortu.

Jeden blat biszkoptu ciemnego nasączam ponczem, smaruję konfiturą na to krem wiśniowy. Na środku ustawiam galaretkę z owocami. Biszkopty jasne kroję na paski o szerokości 7 cm od dłuższej strony. Każdy pasek biszkoptu układam na pasku papieru do pieczenia o takiej samej szerokości, pomoże to w przyłożeniu go do tortu. Paski ciasta nasączam ponczem, smaruję kremem wiśniowym. Owijam wokół słupa galaretki. Górę smaruję kremem i układam nasączony blat ciemny. Zakładam obręcz do formy i wstawiam do lodówki na 30 minut.

Śmietanę kremówki ubijam na sztywno z fixem, można dodać cukier ja nie dodałam. Po zdjęciu obręczy smaruję tort śmietaną cały. Boki obkładam rulkami, dekoruję galaretkowymi miseczkami i owocami.