

Moj pierwszy tort z masą cukrową



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt jasny

biskopt ciemny

masa krem

masa cukrowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-biszkopt jasny:

6 jajek

szklanka maki (przesiać)

niepełna szklanka cukru pudru

łyżeczka proszku do pieczenia

łyżka zimnej wody

łyżeczka octu

-biszkopt ciemny:

6 jajek

szklanka mąki minus 4 łyżki

4 łyżki kakao

niepełna szklanka cukru pudru

łyżeczka proszku do pieczenia

łyżka zimnej wody

łyżeczka octu

do nasaczenia spirytus

-masy jasna i ciemna:

masło

ciemna czekolada

śmietana kremówka

żelatyna

suszone wiśnie moczone w spirytusie

-masa cukrowa:

80 dag cukru pudru

10 dag glukozy (w płynie lub w proszku)

4 łyżeczki żelatyny

70 ml wody

ewentualnie barwniki

Odkąd zobaczyłam eleganckie angielskie torty uparłam się że i ja kiedyś taki zrobię.

Biszkopt jasny: ubić na sztywno białka, dodać cukier puder i ubijać dalej aż konsystencja będzie jak najszywniejsza i perłowo błyszcząca, wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, następnie dodawać naprzemiennie po trochę mąki i żółtko, na końcu łyżka zimnej wody i łyżeczka octu (10%). Piec 30 minut w 175°C i sprawdzić po tym czasie patyczkiem. Wyciągnąć, poczekać aż ostygnie, przeciąć nicią bawełnianą na pół.

Biszkopt ciemny: ubić na sztywno białka, dodać cukier puder i ubijać dalej aż konsystencja będzie jak najszywniejsza i perłowo błyszcząca, wymieszać mąkę z kakaem i proszkiem do pieczenia, i dodawać ją po trochę naprzemiennie i żółtko, na końcu wmiksować wodę i ocet i do formy pieczenie ciut dłużej niż biszkopt biały i też sprawdzić patyczkiem. Wyciągnąć, poczekać aż ostygnie, przeciąć nicią bawełnianą na pół.

Krem zrobiony jest ze śmietany 30% w ilości 1,2 litra ubitej na sztywno, pod koniec ubijania dodałam rozpuszczoną ostudzoną żelatynę, wymieszałam i dodałam suszonych wiśni moczonych w spirytusie.

Masę ciemną zrobiłam bardziej na wycucie: masło utarłam dodałam ostudzoną rozpuszczoną czekoladę gorzką i kieliszek spirytusu.

Biszkopty przełożyłam masami, cały biszkopt, boki i górę posmarowałam masą maslaną jasną. Wszystko dałam na noc do lodówki.

Następnego dnia zrobiłam masę cukrową, zabarwiłam ją różowym barwnikiem firmy Wilton który jest w zelu i świetnie się rozprowadza w masie. Masę rozwałkowałam cienko na macie ziemniaczanej, pozostałości maki na torcie strzepnęłam pędzelkiem. Obłożyłam masą tort, ja robiłam róże w środku są jadalne ozdobne ziarenka kawy a liście zrobiła moja 10-letnia córka.

Masa cukrowa wg Dorotaxx1:

Żelatynę moczyć w wodzie (ciągle mieszając) aż się rozpuści. Postawić naczynie z rozpuszczoną żelatyną nad parą wodną lub na gazie i dodać glukozę (ja dodaje w proszku). Ciągle mieszać syrop uważając aby się NIE ZAGOTOWAŁ!!!

Kiedy syrop ostygnie (ale nie całkowicie) stopniowo dosypywać przesianego cukru pudru ciągle mieszając . Nie koniecznie trzeba dodawać cały cukier, trzeba wyczuć ten moment , kiedy należy przestać go dodawać . Duzo zależy od jakości cukru pudru. Można dodać kilka kropelek aromatu do ciast np. migdałowy, waniliowy lub (wg. upodobań). Wyrabiać aż masa będzie miała konsystencję plasteliny. Błat lekko posypać mąką ziemniaczaną i wałkować masę podsypując tą mąką tak aby masa nie przyklejała się do blatu

Rozwałkowaną masę zwinać na wałek lub układając na przedramieniu przenieść na tort posmarowany masą na bazie masła, dopasować rękami i obkroić niepotrzebne boki.