

Moj tort z masą cukrową nr 3



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt jasny

biskopt ciemny

masa cukrowa

masa maślana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-biszkopt jasny:

5 jajek

2,5 łyżki mąki tortowej z Brzegu

2,5 łyżki maki krupczatki

5 łyżek cukru

poł łyżeczki proszku do pieczenia

ociupina soli

- biszkopt ciemny:

5 jajek

2 łyżki maki tortowej z Brzegu

2 łyżki maki krupczatki

1 łyżka kakao

5 łyżek cukru

poł łyżeczki proszku do pieczenia

ociupina soli

-Masa maślana:

2 jajka

kostka masła

3/4szkl. cukru pudru

kakao

rum

spirytus

śmietana kremówka 36%

fix do smietany

1/2 op. cukru waniliowego

- masa cukrowa:

80 dag cukru pudru

10 dag glukozy (w płynie lub w proszku)

4 łyżeczki żelatyny

70 ml wody

Biszkopty: białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, ubijać dalej, dodawać po jednym żółtku, ubijać. Odłożyć mikser. Dodać mąkę i teraz nie mikserem tylko mieszać ręcznie łyżką najlepiej drewnianą tak by mieszając wpuszczać do ciasta dużo powietrza. Przenieść na tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w 180C przez 30 minut. Przecinać po wystudzeniu. Nasaczyć; u mnie herbata ze spirytusem. Na to masa maślana kakaowa.

Masa: utrzeć kostkę masła; 2 jajka ubić na parze z 3/4 szklanki cukru pudru na puszystą masę, wystudzić, do masła dodawać powoli wystudzone (ważne) jajka, dobrze utrzeć, dodać kakao, trochę rumu i poł kieliszka spirytusu. Odstawić na jakieś 5-10 minut do lodówki bo była za zadka do smarowania. Po chwili stężenia była akurat. Posmarowałam środek. Na to kolejny biszkopt i ubita śmietana z fixem oraz połowa cukru waniliowego. Na to ostatni biszkopt. Wszystko obsmarowałam masą maślaną (masło utarte z łyżką cukru pudru) i dałam na noc do lodówki. następnego dnia ozdabiałam. Pokrywa biała z masy cukrowej, a kwiatki zafarbowane barwnikami Wilton. Kwiatuszki wycinane przez moją córkę która dzielnie mi pomagała i uspokajała gdy traciłam cierpliwość przyklejania tych malutkich perełek:)

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

Jak się zagotuje, wywalić do kosza i zacząć jeszcze raz. Kiedy syrop ostygnie (ale nie całkowicie) stopniowo dosypywać przesiany cukier puder

ciągle mieszając. Nie koniecznie trzeba dodawać cały cukier, trzeba wyczuć ten moment, kiedy należy przestać go dodawać. Dużo zależy od jakości cukru pudru. Można dodać kilka kropelek aromatu do ciasta np. migdałowy, waniliowy lub pomarańczowy (wg. upodobania). 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