

Tort z masą budyniową i ptasim mleczkiem



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier kryształ	1/2 szklanki
jajko	3 szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
cukier kryształ	1/2 szklanki
jajko	3 szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
kakao	3 łyżki
jajko	3 szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
Masa budyniowa: mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	5 łyżek
mleko	1 l
cukier kryształ	13 łyżek
cukier wanilinowy	2 szt
masło	3 szt

biała czekolada	1 szt
aromat migdałowy	1 szt
glukoza	25 gram
Żelatyna wieprzowa Prymat	1/2 łyżeczki
woda	17,50 ml
cukier puder	17,5 dag
barwniki spożywcze	
ptasie mleczko	1 szt
dekoracja	1 paczka
herbatniki	1 paczka
Ciasto:	1/2 ciemne
mąka krupczatka	1/2 szklanki
Ciasto:	1/2 jasne
Ciasto:	1/2 różowe
mąka krupczatka	1/2 szklanki
kisiel wiśniowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ciasto:
z podanych składników upiec 3 biszkopty na prostokątnych blaszkach i ostudzić.
- KROK 2** Masa budyniowa: z mleka, mąki pszennej, mąki ziemniaczanej i cukrów ugotować budyń. Ostudzić i utrzeć z 3 kostkami masła na pulchną masę. Masę podzielić na 3 części.
- KROK 3** Tak przygotowaną masą przekładać ciasta wg kolejności jasne - masa z ułożonym ptasim mleczkiem - ciasto różowe - masa z ułożonym ptasim mleczkiem - ciasto ciemne. Może być odwrotnie.
- KROK 4** Górę i boki tortu wysmarować trzecią częścią masy, pozostawiając część na dekorację.
- KROK 5** Dekoracja:
herbatniki pokruszyć. Białą czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, i dodać pokruszone herbatniki i kilka kropel aromatu migdałowego.
- KROK 6** Z tak przygotowanej masy uformować kształt pieska.

- KROK 7 Następnie przygotować masę cukrową. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić na 5 min. Cukier puder przesiać. Rozpuścić żelatynę w kąpieli wodnej i dodać glukozę. Uważać by nie zagotować. Zdjąć z kąpieli i dodać aromat truskawkowy. Następnie wsypać cukier puder, wymieszać i wyrobić masę cukrową jak ciasto na pierogi. Masę podzielić na części i każdą część zabarwić odpowiednim barwnikiem i zagnieść dokładnie masę. Przy pomocy praski do czosnku wykrawać sierść i przyklejać do uformowanego pieska. Poszczególne elementy przyklejałam lukrem zrobionym z wody, cukru pudru z odrobiną żelatyny. Następnie przygotować masę cukrową.
- KROK 8 Do części masy budyniowej dodać czerwony barwnik i dokładnie zamieszać. Podobnie zrobić zieloną masę.
- KROK 9 Kolorowymi masami dekorować tort za pomocą szprycy lub rękawa. W rogu tortu umieścić pieska i zostawić miejsce na świeczkę dla solenizanta.