Tort sportowca i kibica na Euro

SMERFETKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 sztuk
cukier kryształ	250 gram
mąka pszenna	250 gram
mąka ziemniaczana	50 gram
proszek do pieczenia	1 czubata łyżeczka
śmietana kremówka	1 litr
pasta o smaku stracciatella	2 łyżki
truskawki świeże	200 gram
brzoskwinie	200 gram
jogurt truskawkowy	200 ml
jogurt brzoskwiniowy	200 ml
cukier waniliowy	2 opakowania
dżem wiśniowy	1 mały słoiczek
napar z herbaty	200 ml
mleko	450 ml
masło 250 g	1 kostka
lukier plastyczny	0,75 kg
Żelatyna wieprzowa Prymat	
budyń śmietankowy	1 słodzony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Jeśli mamy 2 takie same formy na ciasto i możemy piec 2 jednocześnie przygotowujemy całe ciasto od razu -tak jak w przepisie, jeśli natomiast mamy 1 formę- przygotowujemy ciasto z połowy proporcji- i pieczemy dwukrotnie. Jaja wybić sprawdzają świeżość do 2 naczyń- oddzielnie żółtka i białka. Białka ubić, gdy piana będzie sztywna dodawać stopniowo cukier cały czas ubijając. Mąkę przesiać. Do żółtek dodać proszek do pieczenia i łyżkę octu- dokładnie wymieszać dodać do piany z białek, delikatnie wymieszać. Stopniowo dodawać przesianą mąkę i mąkę ziemniaczanej. Delikatnie wymieszać i przełożyć do formy/ durszlaka- wyłożonego papierem (równie dobrze sprawdzi się metalowa misa).
KROK 2	Wstawić do piekarnika i piec w temp. Ok 170 stopni ok. 25-30 minut (w zależności od piekarnika- na złoty kolor/ bądź sprawdzenia patyczkiem czy ciasto jest suche). Odstawić do przestudzenia (Warto przygotować kilka godzin wcześniej albo dzień wcześniej. Upieczone biszkopty przekroić na 3 równe części. Z naparu herbaty, odlanego soku z brzoskwiń oraz łyżki soku z cytryny, sporządzić poncz. Na tacę wykładamy pierwszą warstwę- tą o najmniejszej średnicy. Pierwszej warstwy tortu nie nasączamy, wystarczy delikatnie posmarować dżemem. Brzoskwinie pokroić na drobne cząstki. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie a następnie zalać wrzątkiem i dokładnie wymieszać. Kremówkę ubić na sztywno dodając pod koniec 2 cukry waniliowe. Podzielić na 3 porcje. Do pierwszej porcji dodać jogurt brzoskwiniowy i ubić mikserem.Pod koniec dodać 1/3rozrobionej żelatyny. Dodać rozdrobnione brzoskwinie i wyłożyć na biszkopt (połowę porcji). Przykryć drugą warstwą biszkoptu i nasączyć. Jogurt truskawkowy połączyć 2 częścią kremówki i żelatyną oraz owocami- pokrojonymi truskaweczkami (tak jak poprzednio) i wyłożyć na 2 warstwę (również połowę porcji). Przykryć 3 warstwą i delikatnie ja nasączyć.Posmarować pozostałym dżemem. Do ostatniej części kremówki dodajemy pastę stracciatellę oraz żelatynę miksujemy i całość wykładamy na tort. Kolejne krążki przekładamy pozostałymi masami, tak aby powstawała nam piłka.
KROK 3	Tort odstawiamy na pól godziny do lodówki aby stężał. W między czasie przygotowujemy masę budyniową do obłożenia tortu- do utartego masła dodajemy stopniowo przestudzony, osłodzony budyń. Tort wyjmujemy z lodówki i dokładnie smarujemy masą budyniową- nie pozostawiając na wierzchu masy śmietanowej.
KROK 4	Lukier plastyczny rozwałkowujemy i wycinamy potrzebne kształty. Obkładamy tort.
KROK 5	Pomiędzy szczeliny umieszczamy szwy tortu- wałkując cienkie wałeczki z lukru. Gotowy tort wstawiamy do lodówki- na kilka godzin.