

Tort piesek z masą orzechowo - czekoladową



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na pieska:

Ciasto: mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka krupczatka	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier kryształ	1/2 szklanki
jajko	6 szt
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
kakao	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka
nutella	15 dag
woda	35 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
cukier puder	35 dag

Składniki na poduszkę:

mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
jajko	8 szt
cukier kryształ	2/3 szklanki
olej	2 łyżki
woda	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka

kakao	3 łyżki
olej	2 łyżki
woda	2 łyżki
Masa orzechowo-czekoladowa:	
śmietana 30%	200 ml
nutella	4 łyżki
masło	3 kostki
cukier kryształ	2/3 szklanki
aromat śmietankowy	
masa	5 dag
glukoza	5 dag
orzechy włoskie	15 mielone
Ciasto:	1/2 szklanki
mąka krupczatka	1/2 szklanki
Krem:	1 kostka
masło	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** składniki masy cukrowej:
glukoza 2,5 dag
woda 17,50 ml
cukier puder 17,50 dag
żelatyna 1/2 łyżeczki
aromat śmietankowy
barwniki spożywcze
- Przygotowanie pieska:
Ciasto:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszając dodać olej i ciepłą wodę. Ciasto podzielić na pół i do jednej części dodać kakao delikatnie mieszając. Formę falowaną keksówkę natłuścić i na przemian nakładać ciasto jasne i ciemne. Piec ok 30 min w 180 stopniach, ostudzić. Następnie wyjąć ciasto z formy i przekroić na trzy części w sposób widoczny na zdjęciu.
- KROK 2** Z każdej części ciasta uformować odpowiednio głowę, szyję i tułów.
- KROK 3** Wszystkie części ciasta poskładać formując pieska. Następnie przekładać ciasto kremem przygotowanym z utartej z masłem nutelli. Krem należy lekko schłodzić przed wyłożeniem. Całość usztywnić wbijając przez środek głowy do samego spodu drewniany patyczek. Całego pieska z góry i boki posmarować kremem.

- KROK 4 Masa cukrowa:
żelatynę zalać zimną wodą i odstawić na 5 min. Cukier puder przesiać. Rozpuścić żelatynę w kąpeli wodnej i dodać glukozę. Uważać by nie zagotować. Zdjąć z kąpeli i dodać aromat śmietankowy. Następnie wsypać cukier puder, wymieszać i wyrobić masę cukrową jak ciasto na pierogi. Masę podzielić na części i wyrobić z dodatkiem barwników spożywczych.
- KROK 5 Przy pomocy praski do czosnku należy wykrawać „sierść” z masy cukrowej. Można wykrawać białą masą lub mieszać na przemian białą z brązową. „Sierść” przyklejamy od dołu do góry jak na zdjęciu. Do klejenia użyłam lukru zrobionego z żelatyny, wody i cukru pudru (po 1 łyżeczce). Na głowie najpierw przymocować nos, oczy i uszy, a następnie stopniowo przyklejać „sierść”.
- KROK 6 Na końcu przykleić czerwony języczek z masy cukrowej i całego pieska schłodzić w lodówce.
- KROK 7 Przygotowanie poduszki:
Ciasto:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszając dodać olej i ciepłą wodę. Ciasto podzielić na pół i do jednej części dodać kakao delikatnie mieszając. Dużą prostokątną formę natłuścić i na przemian nakładać ciasto jasne i ciemne. Piec ok 30 min w 180 stopniach, ostudzić. Następnie wyjąć ciasto z formy i przekroić na trzy części w sposób widoczny na zdjęciu.
- KROK 8 Masa orzechowo-czekoladowa:
Śmietanę wraz z mielonymi orzechami i cukrem zagotować. Ostudzić.
- KROK 9 Masło utrzyć na puch z nutellą, dodając po trochu ostudzoną masę orzechową cały czas ucierając.
- KROK 10 Wszystkie części ciasta złożyć i ostrym nożem uformować kształt poduszki. Następnie przełożyć ciasto masą orzechowo-czekoladową.
- KROK 11 Górę i boki ciasta posmarować masą.
- KROK 12 Masa cukrowa:
masę przygotować w identyczny sposób jak wyżej, dzieląc na części i mieszając z odpowiednimi barwnikami (zielony, pomarańczowy).
Zieloną masę cukrową rozwałkować i powlec ciasto. Z przeplatanych pasemek zielonej i pomarańczowej masy uformować sznurek, przyklejając go wokół poduszki. Całość schłodzić.
- KROK 13 Pomarańczową masę cukrową rozwałkować i za pomocą plastikowych wykrawaczek wycinać literki, schłodzić.
- KROK 14 Składanie tortu:
na poduszkę przykleić literki (lukrem zrobionym z żelatyny, wody i cukru pudru po 1 łyżeczce). Do sklejania poszczególnych elementów można użyć specjalnego kleju spożywczego, gdyż lepiej trzyma poszczególne elementy. Na środku poduszki umieścić delikatnie pieska, którego nie trzeba przyklejać. Tort schłodzić w lodówce.