Tort dla małej księżniczki- KORONA

JADWIGA/JAGA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
mąka	3 łyżki
cukier	3 łyżki
olej	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 szczypta
biszkopt ciemny	
jajko	3 sztuki
mąka	2 łyżki
kakao	1 łyżka
olej	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 szczypta
Soda oczyszczona Prymat	1 szczypta
jajko	3 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
mąka krupczatka	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 szczypta
cukier	3 łyżki
MASA KAWOWA;	
masło	3,5 kostki
mleko	1,5 litra
budyń waniliowy	3 opakowania
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki

mąka tortowa	1,5 łyżki
żółtko jajek	4-5 sztuk
cukier wanioliowy	2 opakowania
cukier do smaku	3-4 łyżki
ŚMIETANKA NA GÓRĘ:	
śmietanka kremowa	250 ml
cukier puder	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
woda	1/3 szklanki
orzechy mielone	90 gram
kawa	3 (zaparzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

BISZKOPT BIAŁY:
Białka oddzielamy od żółtek. Ubijamy je na sztywno. Do ubitych dokładamy stopniowo cukier, a następnie żółtka. Do puszystej masy jajecznej dodajemy mąkę, proszek oraz olej. Delikatnie mieszamy i wylewamy ciasto na przygotowana tortownicę.
Biszkopt pieczemy około 15 minut w 180˚C. Gotowy studzimy.
BISZKOPT CIEMNY:
Sypkie składniki: mąkę, kakao, proszek i sodę łączymy ze sobą. Białka ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy do nich cukier, a potem żółtka. Do puszystej masy wsypujemy sypkie składniki i wlewamy olej. Całość delikatnie mieszamy. Biszkopt pieczemy około 15 minut w 180˚C. Gotowy studzimy.
BISZKOPT ORZECHOWY:
Mąkę, proszek do pieczenia, bułkę oraz orzechy łączymy ze sobą.
Białka ubijamy na sztywno. Do ubitych dodajemy stopniowo cukier, a potem żółtka. Do puszystej masy dodajemy przygotowane sypkie składniki. Delikatnie mieszamy ciasto i wylewamy na tortownicę. Pieczemy około 15 minut w 180˚C. Gotowy studzimy.

KROK 2

MASA:
Połowę mleka zagotowujemy z cukrem. Drugą połowę mieszamy z budyniem, mąkami, cukrem waniliowym i żółtkami. Gotową mieszaniną zalewamy gotujące mleko. Gotujemy budyń. Studzimy.
Kawę zaparzamy niewielka ilością przegotowanej wody. Studzimy.
Masło ucieramy na puch. Do utartego dokładamy stopniowo zimny budyń. Po otrzymaniu białej masy odkładamy około 1/3 jej ilości do wykończenia boków tortu. Do pozostałej części dodajemy kawę.

KROK 3

Masę dokładnie miksujemy i przekładamy nią wcześniej upieczone biszkopty. Tort odstawiamy do lodówki, by zastygł.

KROK 4 ŚMIETANKA NA GÓRĘ:

Żelatynę rozpuszczamy w przegotowanej wodzie i studzimy. Śmietankę ubijamy. Do ubitej dodajemy cukier (miksujemy), a następnie wlewamy żelatynę. Dokładnie mieszamy. Gotową śmietankę wylewamy na wierzch przygotowanego tortu. Za pomocą łyżki staramy się wykonać lekki kopczyk. Tort ponownie wstawiamy do lodówki by śmietanka zastygła.

KROK 5 Ciasto na elementy korony:

- 300 g mąki,
- 15 dag margaryny,
- 1 łyżka śmietany,
- 1 jajko,
- 1 żółtko,
- 15 dag cukru,

Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dodajemy do niej pozostałe składniki i zagnieść ciasto kruche. Gotowe ciasto wałkujemy na grubość około 0,4 -0,5cm i wycinamy z niego poszczególne elementy korony.

Do wycięcia elementów przygotowałam sobie szablon. Mając gotowy tort znamy jego wysokość i obwód. Znając te wymiary rysujemy szablon, tak by jego wysokość była wyższa od wysokości tortu. Szerokość szablonu wyliczamy dzieląc obwód tortu na 11 części.

Za pomocą noża wycinamy poszczególne elementy z ciasta przykładając do niego szablon. Elementy korony pieczmy około 10 minut w 180˚C. Należy uważać by się nie przypaliły.

KROK 6 WYKOŃCZENIE:

Upieczone elementy dowolnie dekorujemy. Ja udekorowałam je częścią pozostawionej masy. Kolorowe kółka wycięłam od kieliszka z galaretek. Wcześniej rozpuszczonych i zastygniętych.

Dodatkowo do dekoracji użyłam kolorowe cukierki i złote perełki dekoracyjne.

Kiedy elementy mamy udekorowane, masą delikatnie obtaczamy tort i przyklejamy do niego części korony. Szczeliny między łączeniami także wypełniamy masą.

Gotowe.

KROK 7 Tort piekłam dla mojej córki Kasi z okazji 5 urodzin. Oczywiście środek możemy wykonać dowolny. Także do dekoracji korony możemy użyć różnych składników: kolorowe perełki, żelki, masa zabarwiona barwnikiem spożywczym itp.