Torcik dla „małych fanów traktorów”

JADWIGA/JAGA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

BISZKOPT CIEMNY

jajko	4 sztuki
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
kakao	1 łyżka
olej	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 szczypta
Soda oczyszczona Prymat	1 szczypta
cukier	4 łyżki

MASA ŚMIETANOWO_ CZEKOLADOWA

śmietana 30%	0,5 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	3,5 łyżki
mleko	0,5 szklanki
ser biały	0,5 kg trzy razy mielony
krem czekoladowy	4-5 łyżek
brzoskwinie w puszce	1 puszka

MASA KAKAOWA

masło	1 kostka
mleko	0,5 litry
budyń waniliowy	1 opakowanie

mąka ziemniaczana	1 łyżka
żółtko jajek	2 sztuki
cukier	ok 2 łyżki
cukier waniliowy	1 opakowanie
kakao	1-2 łyżki

BISZKOPT BIAŁY

jajko	3 sztuki
mąka	3 łyżki
cukier	3 łyżki
olej	1 łyżka
proszek do pieczenia	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	BISZKOPT CIEMNY:Sypkie składniki łączymy ze sobą (mąka, kakao, bułka, proszek do pieczenia, soda).
KROK 2	Białka oddzielamy od żółtek. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywno.
KROK 3	Następnie dodajemy do nich stopniowo cukier, a w dalszej kolejności żółtka.
KROK 4	Do puszystej masy dodajemy wymieszane sypkie składniki oraz olej. Delikatnie mieszamy.
KROK 5	Ciasto wylewamy na tortownice i pieczemy około 15 min w 180°C. Po upieczeniu biszkopt studzimy. Do wykonania tortu będą potrzebne 3 takie biszkopty. Więc w ten sam sposób pieczemy jeszcze 2 blaty biszkoptowe.
KROK 6	MASA CZEKOLADOWO_ ŚMIETANKOWA: Żelatynę rozpuszczamy w mleku. Pozostawiamy do ostygnięcia Brzoskwinie odsączamy z soku. Po odsączeniu kromy w kostkę.
KROK 7	Schłodzoną śmietankę ubijamy.
KROK 8	Do ubitej dokładamy stopniowo krem czekoladowy
KROK 9	Gdy ten dokładnie się połączy z całością dodajemy ser. Dokładnie mieszamy. Masę próbujemy i ewentualnie, według uznania można dodać jeszcze cukier puder (w zależności czy lubimy słodkie torty, czy mniej słodkie).
KROK 10	Następnie wlewamy do masy żelatynę- energicznie mieszamy. Na koniec wsypujemy pokrojone owoce-ponownie mieszamy-ale już łyżką. Tak przygotowaną masą przekładamy dwa z upieczonych biszkoptów. Odstawiamy do zastygnięcia.

KROK 11 MASA KAKOWA

Połowę mleka zagotowujemy z cukrem. W drugiej połowie mieszamy pozostałe składniki: mąkę, budyń, cukier waniliowy, żółtka. Mieszaniną zalewamy gotujące mleko. Ugotowany budyń studzimy.
Między czasie kakao zaparzamy niewielką ilością gotującej wody.
Masło ucieramy. Do utartego dokładamy stopniowo przestudzony budyń. Do gotowej masy dokładamy zaparzone kakao. Dokładnie mieszamy całość.

KROK 12 Gotową masę wykładamy na przełożone wcześniej biszkopty. Przykrywamy całość trzecim biszkoptem. Odstawiamy do chłodu.

KROK 13 Torcik dowolnie dekorujemy. U mnie dekoracje stanowi traktor. Można narysować leżący traktorek- ja zrobiłam 3D. Do takiej dekoracji należy dodatkowo upiec jeszcze jeden jasny biszkopt.
BISZKOPT:
Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy do nich stopniowo cukier, a w dalszej kolejności żółtka. Do puszystej masy dodajemy sypkie składniki oraz olej. Delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy na tortownice i pieczemy około 15 min w 180°C.
Upieczony biszkopt studzimy. Następnie wycinamy z niego 2 mniejsze i dwa większe koła, 2 prostokąty stanowiące podstawę traktora oraz 3 mniejsze prostokąty na kabinę.

KROK 14 Tak przygotowane elementy delikatnie spajamy masą. Odstawiamy do zastygnięcia

KROK 15 DEKORACJA:

Masa do dekoracji:
- 1,5 litr mleka
- 6 łyżek cukru,
- 3 cukry waniliowe,
- 3 budynie waniliowe,
- 1,5 łyżki mąki kartoflanej,
- 1,5 łyżki mąki tortowej
- 5 żółtek

- 3,5 kostki masła,

Część mleka zagotowujemy z cukrem. Resztę mieszamy z budyniem, mąką i żółtkami, cukrem waniliowym. Gotujemy budyń. Studzimy.
Masło ucieramy, dodajemy budyń. W ten sposób uzyskujemy jasną masę.
Zastygnięty torcik układamy na serwetce.

KROK 16 Następnie obtaczamy go częścią jasnej masy.

KROK 17 Pozostała masę odpowiednio barwimy:
• Część masy barwimy na brązowo (kakałem). Wykonujemy z niej płotek.

KROK 18
• Z zabarwionej na czarno masy wykonujemy koła i zarys traktorka
• z zielonej masy wykonujemy trawę oraz górny wianuszek tortu.
• Błękitnym kolorem wykonujemy szyby traktora,
• żółtym światła, wnętrze kół oraz kwiatuszki.
• Masę na traktorek barwimy na ciemno-zielono.

KROK 19 Ziemię wokół traktora wykonałam z pokruszonego ciemnego biszkoptu (delikatnie ścięłam jeden z wcześniej upieczonych ciemnych biszkoptów) .
Kominek wykonany jest z paluszka.