Tort Kubuś Puchatek

MARTA RYŻEK-KALKOWSKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt - 3 blaty , Każdy z 3 jaj składniki na 1 biszkopta: forma 28cm	
jajko	3 sztuki
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
olej	1 łyżka
cukier kryształ	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
Krem czekoladowy	
mleko 3,2%	1 litr
budyń waniliowy	2 sztuki
kakao	4 płaskie łyżki
czekolada gorzka	1 tabliczka
owoce do tortu	
truskawki	200 gram
brzoskwinie w puszce	200 gram
Masa cukrowa (ja używam kupnej,ale kiedyś robiłam taką	
cukier puder	
glukoza	100 gram
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki

aromat migdałowy	1 łyżeczka
woda	70 ml
barwnik spożywczy do ciast	kilka kolorów

Do nasączenia

woda smakowa	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 **Krem:** Budyń przygotuj tak jak podano na opakowaniu. Wystudź.
Tak przygotowany budyń dodaj stopniowo po łyżce do miękkiego tłuszczu.
Dodaj kakao i rozpuszczoną w kąpieli wodnej gorzką czekoladę.

KROK 2 **BISZKOPT:** Białka oddzielić od żółtek. Do białek dodać szczyptę soli i ubić je na sztywno, dosypać cukier i chwilę miksować do jego rozpuszczenia. Następnie dodać żółtka, olej, miksować jeszcze chwilę. Na końcu stopniowo dodawać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszać łyżką. Kiedy ciasto będzie już gładkie wylać je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 160-180 st. C przez około 35-40minut. W taki sam sposób pieczemy jeszcze 2 biszkopty.

KROK 3 Biszkopt studzimy.

KROK 4 Nakładamy krem i owoce.

KROK 5 Kremem posmaruj górę i boki naszego tortu tak grubo, aby nie było widać biszkoptu i owoców. Posmarowany tort wstaw przynajmniej na godzinę do lodówki przed nałożeniem masy cukrowej.

KROK 6 **Masa Cukrowa**: Żelatynę zalej wodą i pozwól jej namoknąć.W czasie kiedy żelatyna się moczy, przesiej cukier puder, rozdzielając go na dwie części.Do namokniętej żelatyny dodaj glukozę i dokładnie wymieszaj. Żelatyna musi się całkowicie rozpuścić. W razie potrzeby, lekko podgrzej mieszaninę, ale nie gotuj. Jeszcze ciepłą, rozpuszczoną żelatynę z glukozą wlej do jednej części cukru pudru, dodaj aromat migdałowy i zacznij mieszać łyżką. Dosypuj sukcesywnie drugą część cukru pudru. Gdy masa wchłonie wystarczającą ilość cukru i stanie się elastyczna, można dodać barwniki. Wyrabiaj masę jak plastelinę, jak za mocno nam masa stwardnieje wsadź na kilka sekund do mikrofali i ugniataj.

Zabarwiona masę cukrową rozwałkuj podsypując cukrem pudrem pod spodem aby masa się nie przykleiła.

KROK 7 Przenieś rozwałkowaną masę na tort. Delikatnie dłonią dociskaj i wygładzaj tort.

KROK 8 Po obłożeniu tortu ścinamy nadmiar masy.

KROK 9 Gdy uzyskamy odpowiedni kształt ozdabiamy tort dekoracjami.

KROK 10 Wydrukuj z internetu dowolny wzór Kubusia lub narysuj na kartce.
Następnie wytnij obrazek na kilka elementów i połóż na rozwałkowaną kolorową masę cukrową, aby wyciąć delikatnie nożykiem dekorację na tort. Elementy pozostaw na 10 minut aby lekko stwardniały i przełóż na tort.

KROK 11 Wytnij literki i pozostaw na foli aby łatwiej było przełożyć dekorację na tor.
Po położeniu dekoracji Kubusia na torcie ozdabiamy go dookoła według uznania.