

Tort kawowo-pomarańczowy



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	7 sztuk
mąka pszenna	1 sztuka
orzechy laskowe	5 dag
kawa	2 łyżki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	16 g
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

Masa kawowa

budyń śmietankowy	1 sztuki
mleko 3,2%	1/2 litra
masło lub margaryna	15 dag
żółtko jajek	1 sztuka
cukier puder	4 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
kawa	2 łyżki

Masa pomarańczowa

śmietana 30%	1/2 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżki
sok pomarańczowy	1 szklanki

cukier puder 3 łyżki

Poncz

woda letnia 1 szklanki

sok z cytryny 2 łyżki

rum 2 łyżki

cukier puder 1 łyżka

Dekoracja

czekolada deserowa

pomarańcza

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Orzechy laskowe zmielić .Białka jaj ubić na sztywno z cukrem dodać żółtka,delikatnie wymieszać aby piana nie opadła. Mąkę pszenną wymieszać z orzechami,kawą oraz proszkiem do pieczenia i po jednej łyżce dodawać do masy jajecznej mieszając na najniższych obrotach mikserem. Tak przygotowane ciasto wylać do natłuszczonej tortownicy o średnicy 27cm,włożyć do piekarnika i piec 40 minut w temp 160*c. Po wyjęciu i wystudzeniu przekroić poprzecznie na trzy części. Ciasto najlepiej jest upiec dzień wcześniej przed przełożeniem mas,wtedy kroi się idealnie.

2.

Masa kawowa: Na mleku gotujemy budyń,zostawiamy do całkowitego wystygnięcia. Miękkie masło ucieramy na puch dodając po łyżce zimnego budyniu,ucieramy krem pod koniec wsypujemy kawę i wlewamy sok z cytryny dodajemy żółtko miksujemy ponownie do połączenia składników.

3.

Masa pomarańczowa: Żelatynę wsypać do kubeczka zalać 4 łyżkami soku z pomarańczy zostawić do napęcznienia. Następnie podgrzać i mieszać aż żelatyna całkowicie się rozpuści.Dodać resztę soku pomarańczowego i wymieszać wszystko razem. Mocno schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno dodając puder,wlewamy cienkim strumieniem sok pomarańczowy z żelatyną i dokładnie mieszamy.

4.

Poncz: Przetgotowaną chłodną wodę mieszamy z pudrem rumem i sokiem z cytryny lub limonki.

5.

Przełożenie: Pierwszy blat ciasta nasączamy ponczem smarujemy kremem kawowym przykrywamy drugim blatem nasączamy i rozsmarowujemy połową kremu pomarańczowego,przykrywamy trzecim blatem rozsmarowujemy kremem wierzch i boki resztą kremu robimy dekorację ,posypujemy startą gorzką czekoladą układamy plasterki świeżej pomarańczy,boki obsypujemy rozdrobnionymi orzechami laskowymi.