

Tort warstwowy piernikowo-pomarańczowy



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt 27 cm

jajko	5 szt
cukier	3/4 szklanki
mąka pszenna	3/4 szklanki
kakao	1 łyżka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

Biskopt 24 cm

jajko	4 szt
cukier	2/3 szklanki
mąka pszenna	2/3 szklanki
kakao	1 łyżka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1,5 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/5 łyżeczki

Biskopt 21 cm

jajko	3 szt
cukier	1/2 szklanki
mąka pszenna	1/2 szklanki
kakao	1 łyżka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka

proszek do pieczenia

1 łyżeczka

Krem

śmietana 30%

500 ml

serek mascarpone

500 g

cukier puder

5 łyżek

pomarańcze

3 szt

dżem

560 g pomarańczowego

Poncz

likier pomarańczowy

1/2 szklanki

woda letnia

1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Biszkopty: Białka jajek ubijamy na sztywno. Partiami dodajemy cukier. Nie przerywając miksowania dodajemy po jednym żółtku. Następnie dodajemy porcjami przesianą mąkę z proszkiem, kakao i przyprawą do piernika i miksujemy na najniższych obrotach miksera. Ciasto wylewamy do tortownicy o średnicy 27 cm z dnem wyłożonym papierem do pieczenia i pieczemy w temperaturze 180 stopni ok. 40 min. Studzimy w tortownicy. Pozostałe biszkopty przygotowujemy tak samo, z tym, że biszkopt w tortownicy 24 cm pieczemy ok. 35 minut, a w tortownicy 21 cm ok. 30 minut.
- KROK 2** Krem: Pomarańcze sparzamy we wrzątku i ścieramy z nich skórkę a następnie dokładnie obieramy każdą cząstkę z białej błonki. Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Następnie dodajemy serek mascarpone i skórkę startą z dwóch pomarańczy. Całość dokładnie miksujemy.
- KROK 3** Wykonanie tortu: Składniki ponczu mieszamy ze sobą. Każdy biszkopt przekrawamy na dwa blaty. Dolne ponczujemy i smarujemy dżemem.
- KROK 4** Przykrywamy górnymi i lekko dociskamy a następnie ponczujemy także górne blaty. Największy biszkopt smarujemy kremem (boków nie równamy). Na kremie układamy cząstki pomarańczy zostawiając ok. 3 cm wolnego miejsca od brzegu.
- KROK 5** Przykrywamy średnim biszkoptem i lekko dociskamy. Następnie smarujemy kremem i układamy cząstki pomarańczy także zostawiając trochę miejsca od brzegu. Przykrywamy najmniejszym biszkoptem, dociskamy i smarujemy resztą kremu. Na ostatnim piętrze cząstki pomarańczy układamy ozdobnie. Dekorujemy pozostałą skórką pomarańczową i kilkoma złotymi perełkami cukrowymi. Wstawiamy do lodówki do schłodzenia. Smacznego :)