

Tort z bezami i masą kawową



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6 szt
cukier	1,5 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka pszenna	1 szkl
mąka ziemniaczana	1/2 szkl
ocet	1 łyżka
sól	

Beza

cukier	210 g
migdały siekane	150 g
mąka ziemniaczana	1 łyżka
kakao	3/4 łyżki
cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
białko	5 szt
sól	

Masa kawowa

żółtko jajek	6 szt
cukier	140 g
mąka pszenna	30 g

mąka ziemniaczana	30 g
masło	250 g
kawa rozpuszczalna	3 łyżki
mleko	600 ml
wódka	3 łyżki

Masa śmietankowa

serek mascarpone	250 g
śmietana 36%	500 g
cukier puder	1/2 szkl
śmietana	1 op. śnieżki

Poncz

herbata	1 szkl
sok z cytryny	1/2 szt
spiryтус	1/2 kieliszka
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka muszą być w temperaturze pokojowej. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy z dodatkiem soli na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy stopniowo (tzn. po 1 łyżce) cukru miksujemy tak długo, aż piana będzie lśniąca.

2. W osobnej misce mieszamy żółtka z proszkiem do pieczenia i octem. Miska musi być wysoka, ponieważ żółtka po wsypaniu proszku szybko nam urosną. Taką mieszaninę dodajemy do ubitej piany z białek i miksujemy.

3. Do piany dodajemy 2 razy przesianą mąkę pszenną i ziemniaczaną. Na tym etapie do mieszania używamy jedynie szpatułki. Biszkopt przelewamy do tortownicy i pieczemy ok 35 minut w 170°C.

Najważniejsze!

Ja biszkopt z tego przepisu piekę w tortownicy o średnicy 26 cm.

Tylko dno blachy wykładamy papierem do pieczenia, boków ani spodu nie smarujemy masłem.

Biszkopt wkładamy do gorącego piekarnika.

Gdy biszkopt się upieczę do tzw. suchego patyczka wyciągamy go z piekarnika i z wysokości kolan rzucamy blachą 2 razy o podłogę, a następnie znów wkładamy do piekarnika i studzimy przy uchylonych drzwiczkach.

Biszkopt wyciągamy z blachy gdy jest zupełnie zimny :)

2. Beza: w misie miksera ubijamy białka ze szczyptą soli (ok 5 minut), a następnie po 1 łyżce wsypujemy cukier. Pianę ubijamy tak długo, aż będzie lśniąca i sztywna. Po dodaniu cukru do białek przesiewamy mąkę ziemniaczaną, kakao, cynamon i miksujemy. Na sam koniec wsypujemy zmielone migdały. Masę dzielimy na 2 części. Każdą część wykładamy na tortownicę lub pergamin o średnicy 23 cm i pieczemy 25 - 30 minut w 175 °C . Dokładnie studzimy.

3. Masa kawowa: w dużym naczyniu zagotowujemy 500 ml mleka ze 110 g cukru i kawą. Pozostałe 100 ml łączymy z mąką pszenną, ziemniaczaną i żółtkami (najlepiej blenderem). Mieszaninę dodajemy do gotującego się mleka i mieszamy, aż znacznie zgęstnieje. Budyń przykrywamy folią i dokładnie studzimy. Miękkie masło z pozostałym cukrem ucieramy na puch, dodajemy budyń (stopniowo) i na sam koniec spirytus.

4. Biszkopt dzielimy na 3 części. Tort przekładamy w kolejności:
nasączony biszkopt - masa kawowa - beza - masa kawowa - nasączony biszkopt - masa kawowa - beza - masa kawowa - nasączony biszkopt. Tort wkładamy do lodówki i dokładnie chłodzimy.

5. Masa śmietankowa: śmietanę 36% razem z cukrem pudrem ubijamy na sztywno, a następnie cały czas miksując dodajemy po 1 łyżce kremowego serka. Na koniec wsypujemy śnieżkę i jeszcze raz całość dokładnie, ale nie za długo miksujemy.

6. Tort obkładamy masą śmietankową i dekorujemy wg uznania. Tort cały czas przechowujemy w chłodnym miejscu (lodówka, spiżarka)

UWAGI:

Biszkopt i spody bezowe najlepiej upiec dzień przed przekładaniem.

Tort powinien być gotowy dzień przed podaniem.

Jeżeli planujecie używać do ozdabiania masy cukrowej zrezygnujcie z masy śmietankowej i odłóżcie trochę masy kawowej do dekoracji. Ozdoby cukrowe na śmietanie zwyczajnie się roztopią.

Aby tort wyglądał estetycznie warto zainwestować w obręcz do ściskania. Nie jest droga, a torty wychodzą na bokach idealnie równe i zbite :)