

Tort na chrzest dla chłopca Zewy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

BISZKOPT

jajko	10 szt
cukier	3/4 szk
cukier waniliowy	2 łyżka
mąka pszenna	8 łyżka typ 500
mąka ziemniaczana	2 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

MASA ŚMIETANOWA BIAŁA

śmietana kremówka	1 l
serek mascarpone	400 g
cukier waniliowy	2 łyżka
cukier	do smaku

MASA ŚMIETANOWA NIEBIESKA

śmietana kremówka	500 ml
serek mascarpone	100 g
cukier waniliowy	1 łyżka
cukier	do smaku

DODATKOWO

barwnik spożywczy do ciast	1 szczypta niebieski kolor
----------------------------	----------------------------

brzoskwinie w puszcze	1 puszka
kiwi	3 szt
truskawki świeże	350 g
dżem porzeczkowy	350 ml czarna porzeczka
Do ozdoby:	margaretki i listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

BISZKOPT :

Białka oddzielić od żółtek i potem białka przelać do miski robota z odpowiednią końcówką.

Ubić pianę i gdy jest prawie ubita nadal ubijać i dodawać oba cukry.

Gdy piana będzie sztywna obroty robota zmniejszyć do najslabszych i dodawać po jednym żółtku.

Piana będzie pyszysta i delikatna.

Obie mąki przesiać z proszkiem do pieczenia i dodając po łyżce mieszanki do piany z żółtkami delikatnie mieszać aż mąką się połączy z masą.

KROK 2

Do blaszki o wymiarach 25 x 35 cm (wymiary u góry blaszki) wyłożonej papierem do pieczenia przełożyć masę.

Wyrównać powierzchnię i wstawić blaszkę do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i piec biszkopt 35 - 40 minut w zależności od piekarnika.

Upieczony biszkopt wystudzić, zdjąć papier i przekroić biszkopt na 3 placki.

KROK 3

OWOCE :

Truskawki umyć, oberwać szypułki i pokroić na kawałki.

Brzoskwinie odsączyć z zalewy i także pokroić je na kawałki, sok przyda się do nasączenia biszkoptu.

Kiwi obrać i też pokroić tak jak truskawki i kiwi.

KROK 4

MASA BIAŁA :

Zimną śmietanę wlać do misy robota i ubijać.

W trakcie ubijania gdy śmietana będzie gęstnieć dodawać oba cukry a na koniec delikatnie wmieszać mascapone.

Przełożenie :

Pierwszy placek położyć na podkładce i nasączyć sokiem brzoskwiniowym wymieszanym z odrobiną wody.

KROK 5

Na placku rozsmarować dżem.

Na dżemie wyłożyć porcję śmietany i wyłożyć połowę owoców.

Lekko je docisnąć przykrywając drugim plackiem i także go nasączyć.

Ponownie wyłożyć porcję śmietany a na nią owoce.

KROK 6

Zakryć ostatnim plackiem, który też należy nasączyć.

Resztą śmietany posmarować boki i górę tortu a potem na górze zrobić wzorki łopatką ząbkowaną i oprószyć z bardzo dużej odległości górę tortu barwnikiem (uzyskamy delikatne kropeczki na jasnym tle).

Tort wstawić do lodówki i zabrać się do zrobienia śmietany niebieskiej.

KROK 7

MASA NIEBIESKA I WYKOŃCZENIE TORTU:

Śmietanę niebieską przygotować tak jak białą, ale należy dodać w trakcie ubijania barwnik spożywczy.

Gdy śmietana jest gotowa wyjąć tort z lodówki i za pomocą odpowiednich tulek i rękawa cukierniczego udekorować boki i górę tortu.

Na koniec zrobić napis i ułożyć margaretki i listki (jeśli nie chcemy aby kwiatki miękkie można umieścić je na torcie przed podaniem).

Tort schłodzić.