

Torcik pomarańczowy



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt

jaja	5 sztuk
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
mąka tortowa	1/2 szklanki
kakao	1 łyżka
cukier	1/2 szklanki

krem pomarańczowy

sok pomarańczowy	1 szklanka
śmietana kremówka	500 ml
serek mascarpone	250 g
cukier	5 łyżeczek
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki

pozostałe

mandarynki	2 sztuki
pomarańcza	1/2 sztuki
skórka pomarańczowa	1 do smaku
spiryтус	3 łyżki
woda	1/3 szklanki
dżem malinowy	1/2 szklanki
galaretka pomarańczowa	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Białka oddzielam od żółtek i do białek dodaję cukier. Ubijam na najwyższych obrotach na puch. Dodaję stopniowo po jednym żółtku i dalej ubijam na puszystą masę. Im dłużej ubijane jaja tym lepszy biszkopt wyjdzie. Mąkę przesiewam z kakao i mieszam. Dodaję po jednej łyżce do ubitych jaj i mieszam drewnianą łyżką od spodu delikatnie. Dno formy średnica 22 cm wykładam papierem i wylewam ciasto. Wstawiam do piekarnika nagrzanego temp 160 stopni na 40 minut. Po upieczeniu ciasto wyjmuję z formy na deskę żeby odparowało.

KROK 2

Żelatynę zalewam jedną łyżką zimnego soku. Pozostały sok podgrzewam w garnku żeby był gorący i dodaję żelatynę. Zdejmuję z gazu i mieszam do rozpuszczenia. Dodaję cukier i startą skórkę pomarańczy. Odstawiam do lodówki na noc.

KROK 3

Mascarpone i śmietanę kremówkę przekładam do miski i ubijam. Dodaję galaretkę i dalej ubijam aż połączy się ze śmietaną i będzie puszysta.

KROK 4

Biszkopt kroję na trzy blaty. Do kubka wlewam wodę, dodaję sok z pomarańczy połówki i spirytus. Nasączam blat spodni, smaruję nim 1/3 kremu. układam drugi blat nasączam, smaruję kremem, na krem konfiturę malinową i układam ostatni blat. Ten też delikatnie nasączam.

KROK 5

Smaruję boki i górę tortu. odkładam trochę na dekorację które robię szprycą. układam części mandarynek pozbawionych błonek, i dodaję skórę pomarańczową.

KROK 6

Galaretkę pomarańczową rozpuszczam w szklanej wodzie, i wylewam do pojemnika wyłożonego folią spożywczą. Ułatwi nam ona wyjęcie galaretki z pudełka. Foremką do pierników wycinam kwiatki i obkładam nimi boki tortu

Tort wkładam do lodówki na dwie godziny.