

Tort Olaf z masą milky way



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt

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

masa

masło	250 g
mleko	3/4 szkl
cukier	1/2 szkl
mleko w proszku	2 szkl
cukier waniliowy	2 op
wódka	
dżem wiśniowy	kwaśny

poncz

herbata czarna	1 szkl
cukier	do smaku
wódka	

masa maślana pod masę cukrową

masło	200 g
cukier puder	2 szkl
mleko	2 łyżki
aromat waniliowy	

ponadto

masa cukrowa

kolorowa posypka

bezy

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) cukier i 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 wysypaniu 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. Biskopt przelewamy do tortownicy i pieczemy ok 35 minut w 170°C. Biskopt odstawiamy do wystudzenia i dopiero na drugi dzień dzielimy go na 3 części.

Najważniejsze!

Biskopt z tego przepisu piekę w tortownicy o średnicy 26 cm.

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

Biskopt wkładamy do gorącego piekarnika.

Gdy biskopt 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.

Biskopt wyciągamy z blachy gdy jest zupełnie zimny.

4. W garnku z grubym dnem podgrzewamy mleko i rozpuszczamy w nim cukier i cukier waniliowy. Masę dokładnie studzimy. W tym czasie przygotowujemy poncz i masę pod lukier plastyczny. Herbatę mieszamy z cukrem i wódką/sokiem. Ponczem nasączamy każdy blat biskoptu (należy uważać, żeby nie nasączyć go zbyt mocno - rozpułnie się!)

5. Masło na masę milky-way ucieramy na puch, a następnie stopniowo dodajemy syrop cukrowy i mleko w proszku. Na samym końcu wlewamy wódkę/sok. Każdy krążek biskoptowy smarujemy dżemem wiśniowym i smarujemy masą. Tort wkładamy do lodówki na kilka godzin.

6. Przed wyłożeniem tortu masą cukrową musimy najpierw stworzyć dla niej bazę. Miękkie masło ucieramy na puch, a następnie dodajemy cukier puder, aromat i mleko. Całość dokładnie miksujemy. Tak przygotowaną masą smarujemy wierzch i boki tortu.

7. Tort dekorujemy wg upodobania.

SMACZNEGO :-)