bajkowy tort

CICHOR

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 sztuk
mąka pszenna	2 szklanki
cukier	¾ szklanki
brzoskwinie	1 puszka
woda	1 szklanka
cukier	2 łyżeczki
Kwas cytrynowy Prymat	¼ łyżeczki
śmietana piątnica 36%	7 op. (200ml/1op)
cukier puder	10 łyżek
śmietan fix	7 opakowań
czekolada w proszku	4 łyżki
pianki różowo - białe	4 opakowania małe
woda letnia	3 łyżki
cukier puder	1 kg
wódka	½ szklanki
dekoracja	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt: Żółtka oddzielić od białek. Następnie z białek ubić sztywna piane dodając cukier. Ubijać dalej, po chwili dodać żółtka miksując jeszcze przez pare minut. Następnie delikatnie mieszając w ósemki dosypywać mąkę przesiana przez sitko. Tortownice wysmarować margaryną i posypać kaszką manną. Wstawi do nagrzanego piekarnika i piec prze około 40-45 minut w temp. Około 180st. C.

Poncz: sok z brzoskwiń zmieszać ze szklanką wody, połową szklanki wódki, 2 łyżeczkami cukru oraz kwaskiem cytrynowym(szczypta).

Masa I: 4 opakowania śmietany Piątnicy 36% przełożyć do pojemnika wsypać 6 łyżek cukru pudru wymieszać – zmiksować po chwili dodać 4 śmietan fixy. Dodać pokrojone brzoskwinie. Wymieszać i schować do lodówki.

Masa II: 3 opakowania śmietany Piątnicy 36% przełożyć do pojemnika wsypać 4 łyżki cukru pudru oraz 4 łyżki czekolady rozpuszczalnej zmiksować po chwili dodać 3 śmietan fixy.

Polewa: 4 paczki pianek różowo-białych rozpuścić w kąpieli wodnej w 3 łyżkach wody. Podczas rozpuszczania dosypywać 0,5kg cukru pudru. Gdy wszystko się rozpuści zacząć ugniatać jak ciasto, stopniowo dodając kolejne 0,5kg cukru pudru gdy ciasto przestania się lepić posypać blat cukrem pudrem i masę rozwałkować na grubość około 4 mm.

Biszkopt najlepiej jest zrobić dzień wcześniej gdyż trzeba nasączyć ponczem i odstawi na dobre pare godzin Ciasto przekroić na cztery części. Każdą z nich polej ponczem. Odstaw na kilka godzin (można układać jedną część na drugiej).
Brzoskwinie odsączyć i pokroić w drobne kawałeczki.
Pierwszą część ułożyć na tortownicy lub paterę na której będzie już stał tort. Posmaruj ją żurawiną następnie nałóż połowę bitej śmietany z brzoskwiniami. Przykryj i lekko dociśnij drugą częścią biszkoptu. Teraz wyłóż cała masę z czekoladą rozpuszczalną. Nałóż i lekko dociśnij 3 krążek, przesmaruj żurawiną, wyłóż i rozprowadź resztę bitej śmietany z brzoskwiniami. Przykryj ostatnią warstwą biszkopta też lekko dociskając. Nałóż rozwałkowaną masę z pianek. Za długie końce przyciąć na wysokość torta ozdobnymi nożyczkami lub nożem. Udekorować i wstawić do lodówki.
Ja kupiłam specjalną ozdobę na tort z okazji roczku ze świeczką „niekapką”, ozdobne stokrotki oraz perełki.