

TORT Z KREMEM ŚMIETANKOWYM

Tort z kremem śmietankowym i galaretką robiłam dwa razy. Pierwszy tort Baran trafił do klasy Kacpra z okazji śniadanka Wielkanocnego, które zorganizowała im Pani wychowawczyni.

W klasie Kacpra są dzieci uczulone na orzechy i musiałam zrobić kremy, które ich nie zawierają. Połącznie musu owocowego z kremem śmietankowym i kolorową galaretką okazało się bardzo smaczne. Wyszedł mi lekki, owocowy torcik, który przypadł do gustu małym smakoszem. Dlatego też robiłam torcik drugi raz, abym mogła go uwiecznić i podzielić się przepisem z Wami ☐

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy galaretkę.

2 dzień: Przygotowujemy mus malinowy i krem śmietankowy. Składamy tort.

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy. Robimy uszy z kremu maślanego.

4 dzień: Tort z kremem śmietankowym podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami), gdyż jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem.**

Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki [biszkopt](#) – forma o śr 20 cm:

- 250 g jajek bez skorupki (5 jajek 'M')
- 150 g **drobnego** cukru
- 180 g mąki pszennej

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 260 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 20 cm, a w drugim polu np.: 20.5 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 250 g i przeliczcie. Zwiększajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 260 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 260 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (**w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach**). Miksujemy całość ok 12-15 min, aż masa potroi swoją objętość. Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania (zależy to też od miksera). Wyłączamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie łączymy ją z

masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie).

3. **Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr 20 cm, wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno).** Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
5. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty – ok 1,5-1,8 cm. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Kolorowe galaretki – użyłam malinową i cytrynową:

1. Przygotowujemy galaretki wg instrukcji na opakowaniu, z tym że **na 40 g galaretki dałam ok 180-200 ml/g wody (wrzątku).**
2. Gotową galaretkę przelewamy do głębokiego talerza. Po ostudzeniu wkładamy do lodówki na całą noc.
3. Przed przygotowaniem kremu śmietankowego kroimy galaretki na kosteczki.

Mus malinowy:

- 330 g świeżych/mrożonych malin
 - 65-70 g cukru lub więcej, do smaku
 - 8 g żelatyny + 2-3 łyżki **zimnej** wody
 - 200 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku i zasypujemy je cukrem. Podgrzewamy całość na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy zimną wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok (**ok 210 ml / 220 g**) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree malinowe nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
 4. **W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna**

(będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca. Gdy ubijamy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.

5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree z malin i **mieszmamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
6. Gotowy mus malinowy wykładamy na biszkopt.
7. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree.** Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem śmietankowy – krem ze śmietany:

- 200 g śmietanki kremówki **30/36%***, schłodzonej
 - 160 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - ok 30 g cukru pudru lub więcej, do smaku
1. W misce, przy pomocy miksera (szybsze obroty) ubijamy kremówkę z mascarpone i cukrem pudrem, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy.
 2. **Krem śmietankowy od razu po zrobieniu przekładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy go wcześniej i nie przechowujemy w misce w lodówce.
 3. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem do tortu Baran robiłam na śmietance 30%.

Krem do tynkowania – krem maślany Milky Way – tort wysoki 10 cm, śr 20 cm – skorzystaj z [Przelicznika foremek](#):

- 80 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 80 g drobnego cukru
- 100 g mleka w proszku*
- 330 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- barwnik spożywczy olejowy lub w żelu – użyłam barwnika olejowego Colour Mill 'Nude'

Składniki na nos i uszy:

1. Z gotowego kremu odłożyć 2-3 łyżki kremu i zabarwić go barwnikiem na różowy kolor.
2. **Uszy barana** – na papierze do pieczenia, za pomocą worka cukierniczego, narysowałam różowym kremem kształt uszu. Wygładziłam je delikatnie szpatułką. Nie róbcie zbyt cienkich

- uszu, ponieważ potem będą się łamać przy przenoszeniu na tort.
3. Tak przygotowane uszy z kremu maślanego włożyłam do lodówki na kilka godzin.
 4. Następnie delikatnie odkleiłam je od papieru i szybko nałożyłam na tort.

Dodatkowo:

- tyłka Wilton 1M
 - pianki Marshmallow – ostrym nożem odcinamy różową część i zostawiamy białą do dekoracji
 - roztopiona czekolada mleczna lub deserowa 50% – do narysowania oczu
1. Mleko w proszku przesiewamy.
 2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
 3. W **misce**, za pomocą miksera/roboty planetarnego, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Gdy masło będzie gotowe przygotowujemy masę z mlekiem w proszku.
 4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę.** Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do utartego masła.
 5. **Do masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).**
 6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
 7. Przed dodaniem barwnika odkładamy 2-3 łyżki na nos i uszy barana.
 8. **Następnie do większej części kremu dodajemy barwnik. Barwnik dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru.**
 9. **Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
 10. Następnie, używając roboty planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
 11. Gotowym kremem milky way tynkujemy i dekorujemy tort z kremem śmietankowym.
 12. **Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).**

Wykonanie tortu:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.

Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).

2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy mus malinowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Nakładamy cieńszą warstwę kremu śmietankowego i wykładamy pokrojoną w kostkę galaretkę, zostawiając odstęp ok 1 cm od brzegu. Następnie wykładamy resztę kremu i delikatnie wyrównujemy. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. **Tak przygotowany tort z kremem śmietankowym i galaretką wkładamy na kilka godzin do lodówki (najlepiej na całą noc), aby kremy w torcie się ustabilizowały.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#).
6. **Cały tort tynkujemy kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie polecam tego robić.**
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. Po otynkowaniu tortu, za pomocą tyłki zakończonej ostrymi kolcami (np. Wilton 1M), nakłuwamy całą powierzchnię tynku. W ten sposób powstanie imitacja futra. **Nie schładzajcie tortu przed nakłuwaniem.** Ja to zrobiłam dosłownie na 3 minuty i potem miałam problem, bo krem za bardzo stwardniał. Za pierwszym razem nie schładzałam i wyszło mi wszystko pięknie. W drugim torcie, tym na zdjęciach, po schłodzeniu efekt nie był już tak ładny.
8. Następnie różowym kremem maślanym ryzujemy nos barana. Roztopioną czekoladą w worku cukierniczym malujemy oczy i buzię. Przyklejamy pianki Marshmallow dookoła tortu. Na końcu delikatnie umieszczamy uszy z kremu maślanego między piankami.
9. **Tak przygotowany tort z galaretką schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
10. Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od

razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Krem maślanym można również zamrozić.

3. Pod tort z kremem śmietankowym i galaretką, otynkowany kremem maślanym, koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z galaretką otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślanym po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis na tort z kremem śmietankowym?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

TORT Z MUSEM PORZECZKOWYM

Tort z musem porzeczkowym, chrupką i kremem z Nutellą zrobiłam z okazji roczku Edmunda. A jeszcze tak niedawno robiłam dla niego pyszny [tort piętrowy](#) z okazji Chrzcin! Tort udekorowałam pysznymi [lizakami bezowymi](#) i dobrze, że zrobiłam ich więcej, ponieważ dzieci czekały w kolejce, aby dostać lizaka :). Mam wrażenie że lizaki zrobiły na nich większe wrażenie od tortu ☐

Niestety w czasie gdy przygotowywałam tort męczyłam się z bólem i gorączką. Nabawiłam się podostrego zapalenia tarczycy. Dlatego z całego przygotowania tortu zostały mi tylko dwa zdjęcia. Nie miałam siły na porządną sesję zdjęciową. Ale myślę, że to Wam nie będzie przeszkadzało ☐ Dlatego zapraszam po dokładny przepis i opis wykonania.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

1 dzień: Pieczemy biszkopt.

2 dzień: Przygotowujemy chrupkę, krem z Nutellą i mus porzeczkowy. Składamy tort.

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy.

4 dzień: Tort z musem porzeczkowym podajemy gościom. Tort najlepiej smakuje 2-3

dni po złożeniu (przełożeniu go kremami), gdyż jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)
Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki biskopt – **forma o śr 24 cm:**

- 385 g jajek bez skorupki (7 jajek 'L')
- 235 g **drobnego** cukru
- 280 g mąki pszennej

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 375 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 24 cm, a w drugim polu np.: 23.6 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 385 g i przeliczcie. Zmniejszajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 375 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 375 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania** (zależy to też od miksera). Wyłączamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie).
3. **Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr 24 cm, wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno)**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
5. Upieczony biskopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biskopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty – ok 1,8-2 cm. **Wierzch biskoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa o śr. 22 cm – [chrupka warstwa:](#)

- 100 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
 - 100 g prażynki → [PRZEPIS](#)
 - 35 g oleju rzepakowego
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Następnie studzimy. Ale uważajcie aby czekolada nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
 2. Do ostudzonej czekolady dodajemy suche składniki i mieszamy. W międzyczasie dodajemy olej i dokładnie całość mieszamy.
 3. Tak przygotowana masę nakładamy bezpośrednio na cienką warstwę kremu czekoladowego, jak frużelinę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm.**
 4. **Chrupkę można przygotować dzień wcześniej tak jak żelkę.** Wykładamy

gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 22 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem.

Przepis na krem czekoladowy z Nutellą:

- 490 g mascarpone, **schłodzonego**
 - 240 g kremu Nutella, schłodzonego*
 - 125 g mlecznej czekolady, połamanej
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.**
 2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone, Nutellę i **ostudzoną** czekoladę. Całość krótko miksujemy (szybsze obroty), tylko do połączenia się składników.
 3. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
 4. ***Nutellę wystarczy schłodzić ok 2-3 godzin.** Nie musi być bardzo zimna i twarda. Ważne aby nie była ciepła, wtedy krem nie wyjdzie luźny.

Składniki na ok 350 g (ok 320 ml) puree z czarnej porzeczki:

- 590 g świeżej/mrożonej czarnej porzeczki
- 125 g cukru lub więcej, do smaku

Mus porzeczkowy:

- ok 350 g puree z czarnej porzeczki
 - 13 g żelatyny + 5 łyżek **zimnej** wody
 - 300 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone porzeczki umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu. Gdy porzeczki puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. **Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.**
 3. Porzeczki przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymany sok, **ok 320 ml (350 g)** przelewamy do rondelka i podgrzewamy do momentu wrzenia. **Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę.** Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree z porzeczki nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
 4. **W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna**

(będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca. Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.

5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree z porzeczki i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
6. Gotowy mus porzeczkowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto.** Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
8. Wypieki z musem porzeczkowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
9. **Świeże porzeczki również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże porzeczki otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy mus będzie miała mniej skórek w sobie.

Składniki na [krem do tynkowania z mlekiem w proszku](#) (tort o śr 24 cm, wys. 10 cm – [przelicznik foremek](#)):

- 115 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 115 g drobnego cukru
- 150 g mleka w proszku*
- 450 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- niebieski i czarny barwnik olejowy lub w żelu

Składniki na jasno-niebieski krem:

- 25 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 25 g drobnego cukru
- 32 g mleka w proszku*
- 100 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- niebieski barwnik olejowy lub w żelu

Dodatkowo – opcjonalnie:

- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwas cytrynowy, itp.
1. Mleko w proszku przesiewamy.
 2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
 3. W **misce**, za pomocą miksera/roboty planetarnej, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Gdy masło będzie gotowe przygotowujemy masę z mlekiem w

proszku.

4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę. Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do utartego masła.**
5. **Do masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).**
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
7. **Następnie dodajemy kolorowy barwnik. Do niebieskiego dodałam odrobinę czarnego, aby przyciemnić i uzyskać granatowy kolor. Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru. [Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor np. granatowy.](#)**
8. Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.
9. [Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.](#)
10. Gotowym kremem milky way tynkujemy tort z musem porzeczkowym.
11. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.**
12. **Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).**

Dekoracje z masy cukrowej:

- korona – biała lub różowa masa cukrowa Saracino Pasta Model (do białej dodajemy różowy barwnik)
- klej CMC w żelu lub woda do sklejanie dekoracji z masy cukrowej
- gwiazdki i korony z masy cukrowej pomalowane złotym barwnikiem w proszku, rozpuszczonym w spirytusie/wódce

[Korona](#) – wys. 8 cm, średnica ok 8,5 cm, długość paska z masy cukrowej do wykonania korony – 29 cm.

Lizaki bezowe – przepis znajdziecie [TUTAJ](#)

Wykonanie tortu:

1. Tort z musem porzeczkowym składamy w wysokim rancie. Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia. Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go. W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy cieńszą warstwę kremu z Nutellą i wyrównujemy. Kładziemy na krem chrupkę czekoladową i wykładamy resztę kremu. Wyrównujemy go

szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy mus porzeczkowy i kładziemy ostatni blat biszkoptu, który również nasączamy.

4. **Tak przygotowany tort z musem wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. **Cały tort z musem porzeczkowym tynkujemy granatowym kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie polecam tego robić.** **Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.**
7. **Otynkowany tort z musem schładzamy w lodówce ok 2 godziny, aby krem stwardniał.** W tym czasie można przygotować jasnoniebieski kolor kremu. Jeśli od razu zrobiliście więcej kremu i odłożyliście część, to w czasie schładzania tortu zostawcie krem w misce na blacie kuchennym. **Przed dekorowaniem zmiksujcie go kilka minut i dodajcie odrobinę niebieskiego barwnika, aby uzyskać jaśniejszy odcień niebieskiego.**
8. Za pomocą worka cukierniczego (wycinamy mały otwór) **nakładamy od dołu jaśniejszy kolor, tak do 1/3 wysokości tortu.** Następnie za pomocą szpatułki lub packi wyrównujemy krem, aby uzyskać cieńszy pas.
9. Dekoracje z masy cukrowej przyklejamy na miękki krem maślany lub roztopioną białą czekoladę.
10. **Otynkowany tort z musem schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
11. Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. **Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
3. Pod tort z musem porzeczkowym otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy podkład.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z musem otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z

termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis na tort z musem porzeczkowym?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

[TORT Z MUSEM ANANASOWYM](#)

Tort z musem ananasowym i kremem czekoladowym bez mascarpone zrobiłam na Dzień Kobiet dla dziewczynek z klasy Błażejka. Były one zachwycone dekoracją jak i smakiem tortu :). W środku, oprócz musu z ananasa i kremu czekoladowego, znajdziecie żelkę ananasową i chrupkę czekoladową. Bardzo polecam Wam ten pyszny torcik!

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy ganache czekoladowe i żelkę ananasową.

2 dzień: Przygotowujemy krem czekoladowy, chrupkę i mus z ananasa. Składamy tort.

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy kremem maślanym.

4 dzień: Tort z musem ananasowym podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami), gdyż** jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

[Jak kroić tort?](#) – [ZOBACZ!](#)

Składniki na kakaowy [biszkopt](#) – forma o śr 16 cm:

- 164 g jajek bez skorupki (3 jajka 'L')
- 100 g **drobnego** cukru
- 90 g mąki pszennej
- 18 g kakao (użyłam Decomorreno)

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 155 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 16 cm, a w drugim polu np.: 15.7 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 164 g i przeliczcie. Zmniejszajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 155 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 155 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 10-12 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie).
3. **Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr 16 cm, wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno)**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka**.
5. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy**.

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa z orzechami o śr 14 cm – chrupka warstwa:

- 40 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
 - 15 g orzechów laskowych prażonych – drobno posiekanych
 - 26 g prażynki → [PRZEPIS](#)
 - 15 g oleju rzepakowego
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Następnie studzimy. Ale uważajcie aby czekolada nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
 2. Do ostudzonej czekolady dodajemy suche składniki i mieszamy. W międzyczasie dodajemy olej i dokładnie całość mieszamy.
 3. Tak przygotowaną masę nakładamy bezpośrednio na cienką warstwę kremu czekoladowego, jak frużelinę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm**.
 4. **Chrupkę można przygotować dzień wcześniej tak jak żelkę**. Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 14 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem.

Przepis na krem czekoladowy:

- 220 g/ml śmietanki kremówki **30/36%*** (użyłam śmietanki 30%)
 - 110 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 20 g gorzkiej czekolady 64%, połamanej
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu**.
 2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową. Przy

pomocy miksera (szybsze obroty) miksujemy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.

4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
5. **Czekoladowy krem bez mascarpone robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'.**

Żelka ananasowa – śr 14 cm, grubość 7-8 mm:

- 150 g ananasa z puszki
- 5 g cukru, do smaku
- 3 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody*

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. Pokrojone ananasy umieszczamy w rondelku i zasypujemy cukrem. **Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu gdy ananasy zmiękną.** Wyłączamy palnik.
3. Miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree. **Po zblendowaniu otrzymałam ok 130 g puree (ok 115 ml).**
4. **Następnie podgrzewamy otrzymane puree na małym ogniu, do momentu wrzenia.** Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.** Studzimy puree ananasowe.
5. Ostudzone puree przelewamy do **formy lub rantu do żelek o śr 16 cm, wyłożonego folią spożywczą.**
6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut,** aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. **Polecam również schłodzić rant w zamrażarce.**
7. Tak przygotowana żelkę wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
8. Żelkę ananasową możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Składniki na ok 180 g (160 ml) puree z ananasa:

- 200 g ananasa z puszki
- 23-25 g cukru, do smaku
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny, opcjonalnie

Składniki na mus anansowy:

- ok 180 g (160 ml) puree ananasowego
- 6 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody
- 120 ml/g śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia, ok 7 min.
2. Ananasa kroimy na mniejsze kawałki i umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. **Podgrzewamy całość na małym ogniu, do momentu**

gdy ananasy zmiękną. Wyłączamy palnik.

3. Miksujemy owoce blenderem, aż otrzymamy gładkie puree.
4. **Jeśli wyjdzie Wam więcej niż 180 g puree, to odejmijcie nadmiar.**
5. Następnie podgrzewamy otrzymane puree na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.** Studzimy puree ananasowe (nie może być ciepłe, ponieważ śmietanka się zwarzy).
6. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
7. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej**, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
8. Gotowy mus ananasowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto.** Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.

Składniki na krem do tynkowania z mlekiem w proszku (tort o śr 16 cm, wys. 9-10 cm – **przelicznik foremek**):

- 60 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 60 g drobnego cukru
- 80 g mleka w proszku*
- 240 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo – opcjonalnie:

- do wybielenia kremu: biały barwnik/wybielacz
- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwasek cytrynowy, itp.
- kolorowe barwniki spożywcze olejowe, w żelu

1. Mleko w proszku przesiewamy.
2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
3. W **misce**, za pomocą miksera/roboty planetarnego, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Gdy masło będzie gotowe przygotowujemy masę z mlekiem w proszku.
4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku** i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę. Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do utartego masła.
5. **Do masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).**
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki

krem.

7. Następnie dodajemy kolorowe barwniki lub biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem. Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru. **Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor.**
8. Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.
9. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
10. Gotowym kremem milky way tynkujemy tort z musem ananasowym. Do dekoracji widocznej na zdjęciach odjęłam 60 g kremu bez dodatku barwika. Podzieliłam później krem i dodałam barwniki kolorowe.
11. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną**, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.
12. **Polecam wpis [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Wykonanie tortu:

1. Tort składamy w wysokim rancie. Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia. Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go. W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy cieńszą warstwę kremu czekoladowego i wyrównujemy. Kładziemy na krem chrupkę czekoladową i wykładamy resztę kremu. Wyrównujemy go szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Wykładamy połowę musu ananasowego i kładziemy żelkę. Następnie wykładamy resztę musu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. Tak przygotowany tort z musem ananasowym wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. Cały tort z musem ananasowym tynkujemy kolorowym kremem maślanym. Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie polecam tego robić.**
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy.

Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.

7. Otynkowany tort schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.
8. Dekorujemy tort wg własnego pomysłu.
9. Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. **Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
3. Pod tort z musem ananasowym otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z musem otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na tort z musem ananasowym? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

[Tort z WW i M&M's](#)

Tort z WW i M&M's zrobiłam na 7 urodziny Kacperka, który jest fanem słodyczy :). Odniosłam też wrażenie, że bardziej smakowała mu sama dekoracja niż środek tortu ☐ Dlatego proszę nie dziwić się, że dzieci po zjedzeniu dekoracji będą miały już dość i podziękują. Połączenie delikatnego musu z batoników Milky Way z musem malinowym, to idealne rozwiązanie w tym torcie. **Polecam też mus [truskawkowy](#) lub [wiśniowy](#) do musu z batoników Milky Way.**

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

1 dzień: Pieczemy biszkopt.

2 dzień: Przygotowujemy mus milky way i malinowy. Składamy tort (przekładamy biszkopt musami).

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy wafelkami WW lub KitKat i cukierkami M&M's (dekorujemy tort cukierkami najlepiej tuż przed podaniem).

4 dzień: Tort z WW i M&M's podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami), gdyż** jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Ważne: Wafelki WW mają 10 cm wysokości. Natomiast KitKat mają ok 9 cm. Dlatego ten tort nie może być za wysoki.

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na biszkopt – forma o śr 18 cm:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
- 130 g **drobnego** cukru
- 160 g mąki pszennej tortowej

Składniki – jajka, rozm. M:

- ok 200 g jajek bez skorupki
- 120 g **drobnego** cukru
- 145 g mąki pszennej tortowej

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania.** Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie).
3. Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr **18 cm, wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno)**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
5. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**
7. **Blaty biszkoptu nie powinny być grubsze niż 1,7 cm. Najlepiej aby miały 1,5 cm grubości.**

Nasączenie: przegotowana woda

Mus z batonikami milky way – [mus milky way](#):

- 90 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
 - 100 g batoników Milky Way
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
 - 180 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**
1. **W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia.** Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki Milky Way. Dokładnie mieszamy, aż batoniki się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Batoniki ciężko się rozpuszczają, dlatego miksujemy całość blenderem na gładką masę. Jeśli nie macie blendera można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby batoniki szybciej się rozpuściły, ale jest to ciężkie. Można wtedy precedzić masę przez sitko. Wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 3. **Ponownie podgrzewamy masę z batonikami Milky Way w rondelku,** aby była bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy do masy napęczniałą żelatynę. Mieszamy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy masę.**
 4. **Gdy masa z batonikami osiągnie temperaturę ok 34 stopni** zaczynamy ubijać schłodzoną śmietankę za pomocą miksera (szybsze obroty), aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy śmietanki do końca. **Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łączące śmietankę z masą, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie, gdy masa z batonikami będzie miała temperaturę ok 28-30 stopni, łyżka po łyżce dodajemy ubitą śmietankę do masy z batonikami i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki.** Gdy masa połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, **tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).
 6. **Można dodać masę z batonikami do śmietanki,** ale starajcie się wlać masę tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
 7. **Gotowy mus milky way od razu wykładamy na biszkopt.**
 8. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).**

Składniki na [mus malinowy](#):

- 290 g świeżych/mrożonych malin
- 55 g cukru lub więcej, do smaku
- 2 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
- 7 g żelatyny + 2 łyżki **zimnej** wody

- 175 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok (**ok 185 ml / 200 g**) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree malinowe nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
 4. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijamy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree z malin i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
 6. Gotowy mus malinowy wykładamy na biszkopt.
 7. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree.** Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Składniki na krem maślany Milky Way do tynkowania tortu z WW i M&M's – tort wysoki ok 8-8,5 cm:

- 50 g zwykłego mleka, np. 3,2%
 - 50 g drobnego cukru
 - 70 g mleka w proszku*
 - 200 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
1. Mleko w proszku przesiewamy. Używam mleko w proszku '**Łaciate**'. Można też użyć mleka w proszku **Krasnystaw** lub **SM Siedlce**.
 2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondelk z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
 3. W **misce**, za pomocą miksera, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Wyłączamy mikser.
 4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę.** Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do masła.

5. Do utartego masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
7. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany. W tym torcie nie jest konieczne odpowietrzanie, ponieważ nie widać tynku pod wafelkami :).
8. Gotowym kremem tynkujemy tort.
9. **Polecam wpis** – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)

Dodatkowo do dekoracji:

- **10 opakowań wafelków WW lub KitKat.** Do mojego tortu użyłam **wafelki WW**, ponieważ tort był wysoki ok 9 cm. Wafelki KitKat były za krótkie.
- 5-6 opakowań cukierków M&M's
- kolorowa wstążka

Wykonanie tortu:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Wykładamy mus milky way od razu po zrobieniu. Nakładamy kolejny blat biszkoptu, który również nasączamy. Następnie nakładamy mus malinowy i kładziemy ostatni blat biszkoptu, który nasączamy.
4. **Tak przygotowany tort z musami wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musami się ustabilizował.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. **Cały tort tynkujemy kremem maślany z mlekiem w proszku.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie jest to konieczne.**
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. **Otynkowany tort schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
8. Wafelki WW lub KitKat delikatnie łamiemy na pojedyncze kawałki. Jeśli powstaną nierówności nożem należy ścinać brzegi.
9. **Tort można udekorować wafelkami WW od razu po otynkowaniu tortu.** Polecam jednak zrobić to po schłodzeniu. Wtedy wafelki nie będą 'tonąć' w

miękkim kremie maślanym. Przed dekorowaniem można wyciągnąć tort 20 minut wcześniej, aby krem trochę zmiękł, dzięki czemu wafelki lepiej będą się lepić do kremu.

10. Po udekorowaniu tortu wafelkami przewiązujemy go wstążeczką.
11. [Przed podaniem dekorujemy tort cukierkami M&M's](#)
12. Gotowy tort z WW przechowujemy w lodówce – najlepiej bez cukierków. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. **Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
3. Tort z WW otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
4. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze jajek. Dlatego polecam ubijać jajka min. 12 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości jajek. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania.**
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. [Každy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.](#)

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na tort? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

TORT RUDOLF

Tort Rudolf z kremem waniliowym, musem czekoladowym i śliwkowym to moja

słodka propozycja na Święta Bożego Narodzenia. Inspirację na ten tort znalazłam na Instagramie i zamarzyłam, aby zrobić identyczny na urodziny Kacpra. Tort Rudolf zrobił furorę wśród zaproszonych dzieci :). Najtrudniejszym elementem tortu są rogi Rudolfa. Trochę mi zajęło ich uformowanie z masy cukrowej. Bałam się, że rogi nie będą się trzymać prosto, ale ostatecznie wytrzymały próbę :). Jeśli obawiacie się zrobić rogi z masy cukrowej, możecie użyć papierowych wydruków lub np, drewnianego toppera.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy biszkopt, przygotowujemy żelkę jabłkową i masę waniliową do kremu.

2 dzień: Przygotowujemy masy i krem. Składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Tynkujemy tort i robimy grzywę Rudolfowi. Dekorujemy tort ozdobami z masy cukrowej.

4 dzień: Tort Rudolf podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami).** Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na biszkopt piernikowy (forma śr 18 cm):

- 6 jajek (ok 330 g, bez skorupki)
- 140 g drobnego cukru
- 35 g masła, roztopionego i ostudzonego
- 180 g mąki pszennej
- 12 g kakao (użyłam Wedel)
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 3/4 łyżeczki imbiru

1. Jajka z cukrem ubijamy przy pomocy miksera (najszybsze obroty). **Miksujemy całość ok 15 min, aż masa będzie bardzo gęsta** (przy większej ilości jajek czas ubijania się wydłuża).
2. Nadal ubijając, łyżeczka po łyżeczce, dodajemy roztopione i ostudzone masło. **Masło dodajemy w taki sposób, aby spływało po ściance miski.** Wtedy masło nie zniszczy pęcherzy powietrza w ubitych jajkach i masa nie opadnie. Miksujemy całość krótko, tylko do połączenia się składników. Odkładamy mikser.
3. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao i przyprawami i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej.
4. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 18 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
5. **Pieczemy ok 50 – 60 min w temperaturze 155-160°C (bez termoobiegu) lub**

dłużej, do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.

6. Upieczony biszkopt piernikowy od razu wyciągamy z piekarnika i kładziemy na blat.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
7. Biszkopt kroimy na cztery równe blaty. **Wierz biszkoptu (skórkę) ścinamy.**
8. Jeśli nie posiadacie rantu to biszkopt można upiec na dwa razy, dzieląc składniki na pół. Można też zrobić rant z papieru do pieczenia wewnątrz formy.

Nasączenie: przegotowana woda

Żelka jabłkowa – śr 16 cm:

- 200 g jabłek (obrane i pokrojonych)
 - kilka łyżek wody (3-7)
 - 1/3 łyżeczki cynamonu
 - mała szczypta goździków (opcjonalnie)
 - 5-15 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
 - szczypta goździków (opcjonalnie)
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Jabłka obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Umieszczamy w rondelku i dodajemy cynamon (i goździki). Następnie dodajemy 2 łyżki wody i podgrzewamy na małym ogniu, aż jabłka zmiękną i się trochę rozpaćkają. Mieszamy jabłka podczas podgrzewania i dodajemy więcej wody, gdy zobaczymy, że zaczynają się przypalać. Wyłączamy palnik.
 3. Uprażone jabłka miksujemy blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy cukier i sok z cytryny. **Podgrzewamy puree jabłkowe do momentu wrzenia.**
 4. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree z jabłek.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm, wyłożonej folią spożywczą** (na filmie pokazuję jak to zrobić).
 6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut**, aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. Polecam również schłodzić rant.
 7. Tak przygotowana żelkę jabłkową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę z jabłek możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Mus czekoladowy – mus z czekoladą:

- 90 g mlecznej czekolady
- 25 g gorzkiej czekolady lub trochę więcej, do smaku
- 90 g śmietanki kremówki 30/36%

- 3 g żelatyny (3/4 łyżeczki) + 1 łyżka zimnej wody
 - 180 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę (90 g), do momentu wrzenia. Gdy śmietanka zacznie wrzeć zdejmujemy rondel z palnika. Dodajemy pokrojone czekolady i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondel na bok.
 3. Kubeczek/szklanę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
 4. **Ciepłą, płynną żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowej i energicznie mieszamy całość.**
Masę czekoladową studzimy (nie może być ciepła). Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
 5. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę czekoladową musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
Odkładamy mikser.
 6. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną masę czekoladową (w 2-3 turach).
Mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej tylko do połączenia się składników.
 7. Gotowy mus czekoladowy wykładamy na biszkopt.
 8. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**

Mus śliwkowy – [mus z śliwkami](#):

- 380 g świeżych/mrożonych śliwek (bez pestek)
 - 50-60 g cukru lub więcej, do smaku*
 - 1/2 łyżeczki cynamonu (opcjonalnie)
 - 8 g żelatyny + 2 łyżki **zimnej** wody
 - 190 ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Ilość cukru zależy od tego jak kwaśne są nasze śliwki.
 2. Śliwki kroimy w kostkę, pozbywając się pestek. Umieszczamy je w garnuszku i dodajemy cukier z cynamonem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy śliwki się podsmażą i puszczą sok, a cukier się rozpuści, wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy śliwki, aż otrzymamy gładki mus.
 3. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 4. Otrzymany mus śliwkowy przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymane puree (**ok 250 ml**) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy garnuszek z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.

Puree śliwkowe nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka się zwarzy.

5. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
6. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree śliwkowe i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
7. Gotowy mus śliwkowy wykładamy na biszkopt.

Krem waniliowy – krem z wanilią:

- 280 g śmietanki kremówki 30%
 - 1 laska wanilii (min. 10 cm)
 - 150 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 30-35 g cukru pudru, do smaku
1. Śmietankę umieszczamy w rondelku.
 2. Laskę wanilii przecinamy wzdłuż i za pomocą noża wyskrobujemy ziarenka do śmietanki. Na końcu wrzucamy przekrojoną laskę wanilii.
 3. Podgrzewamy śmietankę na małym ogniu do momentu wrzenia. Następnie gotujemy śmietankę na małym ogniu, **przez ok 5 minut**, cały czas mieszając śmietankę.
 4. **Im dłużej będziemy gotować śmietankę, tym gęstsza wyjdzie po schłodzeniu.**
 5. Wyłączamy palnik i wyciągamy ze śmietanki laskę wanilii. Nie polecam precedzać śmietanki przez sitko, ponieważ wtedy część ziarenek wanilii zostaje na sitku.
 6. **Na gorącej śmietance tworzy się kożuch.** Aby tego uniknąć **polecam mieszać śmietankę przed ok 1-2 minut**, aby w ten sposób ją przestudzić.
 7. Studzimy śmietankę z wanilią, a następnie **schładzamy ją w lodówce min. 6 godzin (najlepiej całą noc).**
 8. **Schłodzoną masę waniliową umieszczamy w misce.** Dodajemy **schłodzony** serek mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość (szybsze obroty), aż otrzymamy gęsty krem waniliowy.
 9. **Gotowy krem waniliowy od razu przekładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

Czekoladowy krem do tynkowania – ganache z ciemnej czekolady z dodatkiem masła:

- 280 g śmietanki kremówki 30%
 - 445 g czekolady **lekko gorzkiej 55%**, może być w pastylkach/kaletkach (użyłam Wedel)
 - 300 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)
1. W rondelku podgrzewamy śmietankę aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
 2. Gorącą śmietanką, **w temp. ok 60-65°C** – aby nie roztemperować czekolady, zalewamy **drobno pokrojoną** czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem czekolady w tak małej ilości śmietanki można przez chwilę podgrzać masę **na bardzo małym ogniu (jeśli przegrzejecie czekoladę rozwarstwí się)**. Cały czas energicznie mieszajcie ganache, aby czekolada się nie przegrzała.
 3. **Odstawiamy ganache na blat do ostudzenia**. Masa powinna mieć ok 28-30°C w momencie dodania do utartego masła. Zbyt **ciepłe ganache rozpuści utarte masło i zrobi się płynna lub zwarzona masa**. Gdyby tak się stało trzeba włożyć masę do lodówki, aby krem przestygł trochę i zgęstniał. Potem ponownie ucieramy tynk do tortu mikserem.
 4. **W misce, za pomocą miksera (najszybsze obroty), miksujemy masło – min. 12 minut** lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła.
 5. Do utartego masła dodajemy ostudzone ganache.
 6. **Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 1 minutę**, aż otrzymamy gładki krem.
 7. Gotowym kremem tynkujemy tort.
 8. **Polecam wpis [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Krem maślany na grzywę Rudolfa:

- 280 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 150 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego, [w puszce](#) lub [w tubce](#)**

Dodatkowo:

- **do wybielenia kremu:** biały barwnik/wybielacz bez E171
 - **czerwony i pomarańczowy barwnik spożywczy w żelu – [czerwony krem do dekoracji](#)**
 - **zielony barwnik spożywczy w żelu**
 - **tyłki Wilton 1M i do liści nr 352.**
1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).

2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut). **Następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut (ok 10 minut)**. W ten sposób odpowietrzemy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.
3. **Gotowy krem dzielimy na trzy części:** 2x 150 g i 1 x 50-60 g.
4. **150 g kremu barwimy na kolor czerwony, dodając barwniki spożywcze: najpierw pomarańczowy a później czerwony. Drugie 150 g kremu wybielamy, dodając biały barwnik. Mniejszą porcję kremu barwimy na zielono.**
5. **Polecam wpis [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**
6. **Biały barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać 'puścić pigment'**. Dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza. Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel.
7. **100 g mleka skondensowanego = 80 ml.**

Dekoracje z masy cukrowej:

- **nos Rudolfa** – biała lub czerwona masa cukrowa Saracino Pasta Model. Białą masę barwimy najpierw na pomarańczowy kolor, dodając pomarańczowy barwnik. Następnie dodajemy czerwony barwnik. Z czerwonej masy formujemy kulkę i wbijamy w nią małą wykałaczkę (końcówkę wykałaczki posmarowałam klejem CMC).
- **oczy i uszy Rudolfa** – biała masa cukrowa Saracino Pasta Model – **tutorial znajdziecie [TUTAJ](#)**. Robimy uszy bez wykałaczek. Oczy po wyschnięciu malujemy złotą farbą i przyklejamy do miękkiego kremu ganache. Można podkleić roztopioną czekoladą.
- **rogi Rudolfa** – biała lub czarna masa cukrowa Saracino Pasta Model, długie wykałaczki do szaszłyków, proszek CMC, który przyspiesza schnięcie dekoracji z masy cukrowej. W gotowe rogi wbijamy wykałaczki. Po wyschnięciu malujemy na złotą farbą.
- złota farba jadalna lub [złoty barwnik w proszku](#) rozpuszczony w odrobinie spirytusu
- złote perełki cukrowe
- klej CMC w żelu lub woda do sklejanie dekoracji z masy cukrowej

Wykonanie tortu:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia. Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy mus czekoladowy i wyrównujemy go. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Wykładamy mus śliwkowy i kładziemy kolejny blat biszkoptu. Nasączmy biszkopt. Wykładamy połowę kremu waniliowego i kładziemy żelkę. Następnie wykładamy resztę kremu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.

4. Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. **Cały tort Rudolf tynkujemy kremem ganache.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie jest to konieczne.**
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem ganache. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. Tak przygotowany tort Rudolf wkładamy do lodówki i przygotowujemy kolorowe kremy do zrobienia grzywy.
8. Schłodzony tort dekorujemy kolorowymi kremami, robiąc grzywę Rudolfa. Nakładamy biały krem maślany do worka cukierniczego z tyłką 1M i dekorujemy górę tortu. Następnie powtarzamy czynność z czerwonym kremem. Na końcu dekorujemy grzywę zielonymi listkami, używając tyłki do liści – np. Wilton nr 352.
9. Przyklejamy oczy, wbijamy nos, rogi i uszy. Tak przygotowany tort Rudolf przechowujemy w lodówce. Jeśli ozdoby z masy cukrowej nie wyschły dokładnie warto je włożyć na tort tuż przed podaniem, ale krem musi być wtedy miękki.
10. Tort Rudolf przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby się ocieplił. Koimy tort gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Oprócz niektórych składników na krem i musy.
2. Krem maślany z mlekiem skondensowanym możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. **Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
3. Pod tort Rudolf z kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort Rudolf otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

TORT Z MUSEM WIŚNIOWYM

Tort z musem wiśniowym, chrupką czekoladową i kremem rocher zrobiłam w prezencie dla małej Stefanii z okazji jej trzecich urodzin. Kilka tygodni przed urodzinami, zapraszając mnie i chłopaków na tą wyjątkową uroczystość, Stefcia poprosiła o tort, który miał mieć aż 6 smaków kremów! Na szczęście mała solenizantka nie zauważyła braku kilku z nich ;). Stefania to mała księżniczka i nie było innej opcji jak zrobić jej uroczy tort z koroną. Stefcia ma trzy siostry i każda z nich była zachwycona wyglądem zewnętrznym tortu jak i jego smakiem :).

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy żelkę wiśniową.

2 dzień: Robimy chrupkę, krem i mus. Składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Tynkujemy tort kremem maślanym. Po schłodzeniu dekorujemy tort dripem, kremem i ozdobami z masy cukrowej.

4 dzień: Dekorujemy tort jeśli nie udało się tego zrobić poprzedniego dnia.

5 dzień: Tort z musem wiśniowym podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami).** Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na kakaowy biszkopt – forma o śr 18 cm:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
- 140 g **drobnego** cukru
- 120 g mąki pszennej
- 26 g kakao (użyłam Decomorreno)

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 200 g, to w [przeliczniku](#)

foremek w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 18 cm, a w drugim polu np. 17.8 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 222 g i przeliczcie. Zmniejszajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 200 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 200 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie).
3. Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr **18 cm, wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno)**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka.
5. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy**.

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa z orzechami o śr 16 cm – chrupka warstwa:

- 55 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
 - 20 g orzechów laskowych prażonych – drobno posiekanych
 - 35 g prażynki → **PRZEPIS**
 - 20 g oleju rzepakowego
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Następnie studzimy. Ale uważajcie aby czekolada nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
 2. Do ostudzonej czekolady dodajemy suche składniki i mieszamy. W międzyczasie dodajemy olej i dokładnie całość mieszamy.
 3. Tak przygotowaną masę nakładamy bezpośrednio na cienką warstwę kremu rocher, jak frużelinę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm**.
 4. **Chrupkę można przygotować dzień wcześniej tak jak żelkę**. Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 16 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem.

Składniki na krem Rocher:

- 270 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 135 g kremu czekoladowego 'Nutella'
 - 68 g mlecznej czekolady
 - 14 g gorzkiej czekolady lub mlecznej
 - 40 g **prażonych** i zmielonych orzechów laskowych
1. Czekolady topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia,

uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo.
Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.

2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone i Nutellę. Miksujemy całość dosłownie chwilę, aby składniki trochę się wymieszały. Dodajemy **ostudzoną** czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników. Następnie wsypujemy orzechy i krótko mieszamy (mikserem).
3. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

Żelka wiśniowa – śr 16 cm, grubość ok 6 mm:

- 140 g świeżych/mrożonych wiśni (bez pestek)
- 9 g cukru, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny lub więcej, do smaku
- 4 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody (żelatyna ważona na wadze jubilerskiej)

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
Po zblendowaniu 140 g wiśni z cukrem wyszło ok 140 g puree. Na taką ilość dałam 4 g żelatyny.
2. **Mrożone wiśnie** umieszczamy w rondelku i podgrzewamy na małym ogniu, aż wiśnie zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik.
3. Miksujemy wiśnie blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy cukier i sok z cytryny do smaku, mieszamy.
4. Podgrzewamy puree (**140 g**) na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree wiśniowe.
5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm, wyłożonej folią spożywczą.**
6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut,** aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. Polecam również schłodzić rant w zamrażarce.
7. Tak przygotowana **żelkę wiśniową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc.**
8. Żelkę z wiśni polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
9. **Świeże wiśnie** możemy zmiksować blenderem po dodaniu cukru i soku z cytryny. Następnie otrzymane puree podgrzewamy do momentu wrzenia.

Składniki na ok 215 g puree z wiśni:

- 200 g świeżych/mrożonych wiśni, **bez pestek**
- 30-35 g cukru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku (opcjonalnie)

Mus wiśniowy – mus z wiśni:

- 215 g puree z wiśni
 - 9 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody ([żelatyna ważona na wadze jubilerskiej](#))
 - 130 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, schłodzonej
1. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie będą wiśnie. Świeże wiśnie drylujemy, pozbywając się pestek.
 2. **Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.**
 3. Mrożone wiśnie umieszczamy w rondelku i podgrzewamy na małym ogniu. Gdy wiśnie zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy owoce, aż otrzymamy gładkie puree. **Dodajemy cukier i sok z cytryny do smaku**, mieszamy.
 4. Otrzymanego puree (215 g) ponownie podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
Puree wiśniowe nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka się zwarzy.
 5. W misce, za pomocą miksera (szybkie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 6. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree z wiśni i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki.** Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, **tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).
 7. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
 8. Gotowy mus wiśniowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto.** Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
 9. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
 10. **Świeże, wydrylowane wiśnie, miksujemy blenderem na gładkie puree.** Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Składniki na krem maślany Milky Way do tynkowania:

- 60 g zwykłego mleka, np. 3,2%

- 60 g drobnego cukru
- 80 g mleka w proszku*
- 240 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Składniki na krem maślany Milky Way do dekorowania tyłkami:

- 35 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 35 g drobnego cukru
- 55 g mleka w proszku*
- 150 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

Dodatkowo:

- **różowy/czerwony barwnik spożywczy w żelu (może być olejowy)**
 - tyłki do dekoracji – użyłam Wilton 1M (góra tortu) i Wilton nr 32 (dół tortu)
1. Mleko w proszku przesiewamy. Używam mleko w proszku 'Łaciate'. Można też użyć mleka w proszku **Krasnystaw** lub **SM Siedlce**.
 2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
 3. W **misce**, za pomocą miksera, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła). Odkładamy mikser.
 4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku** i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę. Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do masła.
 5. Do utartego masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).
 6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
 7. W tym momencie dodajemy stopniowo, na wykałaczce, różowy barwnik.
 8. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
 9. **Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.**
 10. Gotowym kremem tynkujemy tort z musem wiśniowym.
 11. **Po schłodzeniu dekorujemy tort różowym kremem maślanym przy użyciu tyłek 1M i nr 32 (Wilton)**
 12. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**
 13. **Można przygotować od razu większą porcję kremu maślanego.** Pozostały krem schować do lodówki. Na drugi dzień wyciągnąć i gdy krem zmięknie ponownie go zmiksować, aby zrobił się jednolity.

Biały drip – polewa z białej czekolady:

- 80 g białej czekolady lub więcej
 - 38 g śmietanki kremówki 30% **lub więcej**
 - biały barwnik/**wybielacz**
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca. Staramy się nie doprowadzić do wrzenia, ponieważ **biała czekolada nie**

lubi zbyt wysokiej temperatury.

2. Wyłączamy palnik i dodajemy połamana białą czekoladę. Mieszymy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli **polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka** i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. **Jeśli wyjdzie za rzadka, dodajemy więcej czekolady.** Dodając mleko, śmietankę lub czekoladę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
3. **Po otrzymaniu gładkiej polewy dodajemy biały barwnik / wybielacz** i mieszamy całość. Wybielacz dodajemy stopniowo w małych ilościach, aż uzyskamy idealny biały kolor dripu.
4. **Biały drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 43-45 stopni (wtedy dla mnie ma idealną konsystencję).
5. **Drip nakładamy na schłodzony tort** za pomocą worka cukierniczego lub łyżeczki.
Zaczynamy od brzegów tortu. Zanim wylejemy resztę polewy na wierzch tortu polecam go trochę rozrzedzić mlekiem. Wtedy powierzchnia dripu będzie gładka. Za pomocą szpatułki równomiernie rozprowadzamy biały drip.
6. **Na zimnym torcie biała polewa szybciej zastyga,** przez co tworzą się ładne spływające sople. Wtedy też tynk się nie rozpuszcza pod ciepłym dripem.

Dekoracje z masy cukrowej:

- korona – biała lub różowa masa cukrowa Saracino Pasta Model (do białej dodajemy różowy barwnik)
- złote i białe perełki cukrowe
- Kwiatki z masy cukrowej – [TUTORIAL](#)
- klej CMC w żelu lub woda do sklejanie dekoracji z masy cukrowej
- serduszka z masy cukrowej pomalowane złotym barwnikiem w proszku, rozpuszczonym w spirytusie

Tutorial z wykonania korony znajdziesz [TUTAJ](#)

Wykonanie tortu:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. **Nakładamy cieńszą warstwę kremu rocher i wyrównujemy.** Kładziemy na krem chrupkę czekoladową i wykładamy resztę kremu rocher. Wyrównujemy go szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy połowę musu wiśniowego i kładziemy żelkę. Następnie wykładamy resztę musu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
4. **Tak przygotowany tort z musem wkładamy na kilka godzin do lodówki (min.**

6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.

5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. **Cały tort z musem wiśniowym tynkujemy różowym kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie jest to konieczne. Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.**
7. **Otynkowany tort z musem wiśniowym schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
8. **Robimy drip z białej czekolady i dekorujemy nim tort. Schładzamy tort, aby polewa zastygła.**
9. **Nakładamy różowy krem maślany do worka cukierniczego z tyłką 1M i dekorujemy górę tortu. Przekładamy resztę kremu do worka z tyłką nr 32 i dekorujemy dół tortu.**
10. **Kładziemy koronę na środek i dekorujemy tort kwiatkami z masy cukrowej oraz serduszkami.**
11. **Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.**

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. **Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
3. Pod tort z musem wiśniowym otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy podkład.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z musem otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
5. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze jajek. Dlatego polecam ubijać jajka min. 12 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości jajek. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania.**
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Pieklam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na tort z musem wiśniowym? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – *Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.*

TORT Z KREMEM KINDER BUENO – tort Kot

Tort z kremem kinder bueno i musem malinowym, który zrobiłam z okazji urodzin córeczki przyjaciela męża. Jego córeczka uwielbia kotki, stąd pomysł na taki uroczy torcik kot. Niestety nie nagrałam tutorialu do tego tortu, ale robiłam go podobnie jak [Tort Jednorożec](#), gdzie znajdziecie film, na którym pokazałam co i jak robiłam.

Polecam również [tort kotek z kremem oreo](#)

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy biszkopt, rozpuszczamy batoniki Kinder Bueno w śmietance.

2 dzień: Robimy krem kinder bueno, mus malinowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.

4 dzień: Tort z kremem kinder bueno podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami).** Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na biszkopt (tortownica/rant śr 22 cm) – [biszkopt z olejem](#):

- 6 białek (ok 220 g)
- 200 g drobnego cukru
- 6 żółtek
- 5 łyżek oleju
- 250 g mąki pszennej

1. Oddzielamy białka od żółtek.

2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 15 min**, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
3. Nadal ubijając białka, dodajemy żółtka wymieszane z olejem. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej.
5. **Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 22 cm**. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. **Wierzch tortu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Krem z batonikami Kinder Bueno:

- 340 ml/g śmietanki kremówki 36%*
 - 9 batoników Kinder Bueno – **ciemnych** (4,5 opakowania)
 - 23 g mlecznej czekolady
 - 170 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy śmietankę. Gdy będzie bardzo gorąca (zacznie wrzeć) wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki Kinder Bueno z czekoladą. Całość dokładnie mieszamy, aż batoniki i czekolada się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Możemy zmiksować masę blenderem, jeśli batoniki nie będą się chciały ładnie rozpuścić lub podgrzać masę.
 2. Przepędzamy jeszcze ciepłą masę z batonikami przez sitko, aby pozbyć się wafelków (nie trzeba tego robić, ale krem wtedy nie jest 'ciągnący' przez obecność rozmokłych wafelków). Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **schładzamy w lodówce kilka godzin, najlepiej całą noc.**
 3. Następnego dnia schłodzoną masę z batonikami Kinder Bueno i serek mascarpone umieszczamy w misce. Za pomocą miksera mieszamy całość, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty).

Mus malinowy – mus z malin:

- 400 g świeżych/mrożonych malin
- 80 g cukru lub więcej, do smaku
- 3-4 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)

- 10 g żelatyny + 3 łyżki **zimnej** wody
 - 240 ml/g śmietany kremówki **30/36%**, **schłodzonej**
1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree malinowe nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
 4. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree malinowe i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
 6. Gotowy mus malinowy wykładamy na biszkopt/ciasto.
 7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Jak złożyć tort bez rantu](#)**
 8. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree.** Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem [maślany z mascarpone do tynkowania tortu](#) o śr 22 cm, wysoki 9 cm:

- 270 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 90 g cukru pudru
 - 330 g serka mascarpone, w temperaturze pokojowej
 - biały barwnik (wybielacz)
1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
 2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 12 min, najszybsze obroty miksera**).
 3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
 4. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.
 5. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze biały**

barwnik.

6. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie było dziur w tynku.
7. Gotowym kremem tynkujemy tort z kremem kinder bueno.
8. **Polecam wpis** – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)

Grzywa – krem maślany z mlekiem skondensowanym, można zrobić krem taki jak do tynkowania:

- 520 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 260 g mleka skondensowanego zagęszczonego słodzonego
- kolorowe barwniki spożywcze w żelu: różowy, żółty, fioletowy
- biały barwnik/wybielacz

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (min. 15 min, najszybsze obroty miksera).
2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach.
Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
3. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby trochę wybielić krem.
4. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut.** W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.
5. Kremu dzielimy na 4 części:
 - 150 g białego kremu
 - 290 g kremu – barwimy na różowy kolor
 - 150 g kremu – barwimy na żółty kolor
 - 130 g kremu – barwimy na fioletowo

Krem biało-żółty: 150 g białego + 150 g żółtego (na filmie z tortem jednorożec pokazałam jak połączyć dwa kolory) – tyłka Wilton 1M

Różowy krem: 290 g – tyłka Wilton 2D (można użyć 1M)

Krem fioletowy: 140 g – tyłka Wilton 4B

Dodatkowo:

1. Oczy, nos i wąsy zrobione z gotowej, **czarnej masy cukrowej** Saracino Pasta Model (masa do figurek).
2. Zamiast masy cukrowej można namalować oczy, nos i wąsy czarnym barwnikiem.
3. Uszy zrobiłam z białej masy cukrowej Saracino Pasta Model.
W tym wpisie pokazuję jak takie uszy zrobić (zrobiłam je bez wykałaczek, nie są potrzebne) – [uszy z masy cukrowej](#).

Wykonanie:

1. Tort składamy w wysokim rancie. Jeśli go nie macie możecie taki rant

zrobić z papieru do pieczenia.

Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)

2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy krem kinder bueno i wygładzamy go szpatułką. Nakładamy drugi blat biszkoptu, nasączmy go i nakładamy mus malinowy. Delikatnie wygładzamy i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączmy.
4. **Tak przygotowany tort z kremem kinder bueno wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. **Cały tort tynkujemy białym kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą.
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. Tak przygotowany tort z kremem kinder bueno wkładamy do lodówki i przygotowujemy kolorowe kremy do zrobienia grzywy.
8. Schłodzony tort dekorujemy kolorowymi kremami, robiąc grzywę kotka.
9. **W miękki krem wbijamy uszy kotka.**
10. Na końcu, na miękki krem maślany przyklejamy oczy, nos i wąsy. Jeśli malujecie te części barwnikiem, to robimy to na schłodzonym, twardym kremie za pomocą cienkiego pędzelka.
11. Tak przygotowany tort kot przechowujemy w lodówce.
12. Tort kot przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby się ocieplił. Kroimy tort gorącym nożem.

Polecam obejrzeć film, gdzie pokazuję jak robię tort jednorożec.

kliknij – [Tort jednorożec](#)

Tam zobaczycie jak zrobić kolorową grzywę na torcie.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na kremy.
2. **Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie biało waży ok 37-38 g.**
3. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej

wyciągnąć, aby się ocieplił/zmiękł. Następnie mikserem ponownie miksujemy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.

4. Pod tort kot otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
5. Tort z kremem kinder bueno otynkowany kremem maślanym **wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem**. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
6. **Dekoracje z masy cukrowej robimy kilka dni wcześniej, aby zdążyły wyschnąć. Można je nawet zrobić 2 tygodnie wcześniej.**
7. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
8. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

TORT Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

Tort z musem truskawkowym, kremem oreo i żelką z malin zrobiłam dla mojej chrześnicy z okazji jej urodzin. Karolinka poprosiła mnie o tort z cheerleaderką! Mogłam zamówić wydruk na masie cukrowej z takim obrazkiem, ale nie po to poszłam na szkolenie z malowania na torcie do Agnieszki Obłoczy z TortLove.pl, aby wyręczyć się opłatkiem! Było to dla mnie ogromne wyzwanie. Pierwsze malowanie po szkoleniu i ogromny stres. Na szczęście nauka nie poszła w las i Karolinka mogła cieszyć się słodki tortem z ręcznie malowaną cheerleaderką.

Ten tort jest tak zrobiony, że bez problemu możecie go udekorować wydrukiem na masie cukrowej, opłatkiem, [dripem](#) lub inną słodką dekoracją.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy żelkę malinową.

2 dzień: Robimy krem oreo, mus truskawkowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym i dekorujemy wydrukiem na masie cukrowej, opłatkiem waflowym lub dripem.

4 dzień: Tort z musem truskawkowym podajemy gościom. Tort najlepiej smakuje 2-3

dni po złożeniu (przełożeniu go kremami). Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na biszkopt (tortownica/rant śr 18 cm) – [biszkopt z olejem](#):

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 3-4 łyżki oleju
- 152 g mąki pszennej

1. **Oddzielamy białka od żółtek.**
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 15 min**, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
3. Nadal ubijając białka, dodajemy żółtka wymieszane z olejem. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej.
5. **Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 18 cm.** Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Nasączenie: przegotowana woda

Żelka malinowa – śr 16 cm, grubość 7-8 mm – [żelka z malin](#):

- 250 g świeżych/mrożonych malin
- 30 g cukru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
- 5 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody*

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. Mrożone maliny umieszczamy w rondelku. Zасыpujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu, aż maliny zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
3. Przepędzamy maliny przez sitko, aby pozbyć się pestek. **Otrzymamy ok**

- 150-160 ml soku malinowego**, który przelewamy do rondelka.
4. Sok z malin podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy soku z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree malinowe.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm, wyłożonej folią spożywczą.**
 6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut**, aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. Polecam również schłodzić rant.
 7. Tak przygotowaną żelkę z malin wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę z malinami możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
 9. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree.** Przepędzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem oreo – krem oreo:

- 190 ml śmietanki kremówki **36%**, **schłodzonej**
 - 140 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - ok 17-20 g cukru pudru lub więcej, do smaku
 - 10 ciastek 'Oreo' (lub więcej*)
1. **Przy śmietance 30% dajemy więcej mascarpone – 150 g i zmniejszamy ilość śmietanki do 175 g, aby krem był stabilniejszy.**
 2. Kilka ciastek – 5 szt (całe, razem z kremem) rozdrabniamy w malakserze na drobny mak. Pozostałe ciastka kroimy nożem na większe kawałki, tak aby były wyczuwalne w kremie.
 3. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość mikserem, aż otrzymamy gęsty i sztywny krem śmietankowy. Odkładamy mikser.
 4. Dodajemy do kremu pokruszone ciastka (wszystkie) i **za pomocą łopatkki delikatnie łączymy z kremem śmietankowym.**
 5. Gotowy krem oreo od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto. Nie schładzamy go w lodówce.
 6. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy.**

Mus truskawkowy – mus z truskawek:

- 260 g truskawek mrożonych/świeżych
 - 33-38 g cukru, do smaku
 - 9 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody*
 - 155 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**, **schłodzonej**
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 2. Mrożone truskawki umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem.

Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy truskawki zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy truskawki, aby otrzymać gładkie puree (ok 280-285 g).

3. Podgrzewamy puree truskawkowe do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy garnuszek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszymy energicznie całość, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy otrzymane puree truskawkowe.**
4. W misce, za pomocą miksera (szybkie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
5. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i **mieszymy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki.** Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).
6. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ściance miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
7. Gotowy mus truskawkowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
8. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
9. Świeże truskawki miksujemy blenderem na gładkie puree. Dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem [maślany z mascarpone do tynkowania tortu](#) o śr 18 cm, wysoki 10-11 cm:

- 200 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 65 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
 - 320 g serka mascarpone, w **temperaturze pokojowej**
 - biały barwnik (wybielacz) + kolorowy barwnik spożywczy
1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
 2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 12 min**, najszybsze obroty miksera).
 3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.

4. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.
5. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze biały barwnik. Dodajemy kolorowy barwnik, jeśli chcemy uzyskać kolorowy tynk.**
6. **Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie było dziur w tynku.**
7. Gotowym kremem tynkujemy tort z musem truskawkowym. Jeśli chcemy wykonać dekoracje jak na zdjęciu, to odłóżcie 3-4 łyżki białego kremu, który później można zabarwić na inny kolor.
8. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Dodatkowo:

- wydruk ma masie cukrowej lub opłatek wafłowy do dekoracji
- inne dekoracje do tortu: drip, kwiaty, itp.

Wykonanie:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy cienką warstwę kremu oreo (bez większych kawałków ciastek) i wyrównujemy go. Nakładamy żelkę malinową i wykładamy resztę kremu oreo. Nakładamy blat biszkoptu i nasączmy go. Wykładamy mus truskawkowy, wyrównujemy szpatułką i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączmy.
4. **Tak przygotowany tort z musem truskawkowym wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. Tort tynkujemy kremem maślany. Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.**
7. **Dekorujemy tort, np. kremem maślany. Do dekoracji użyłam tylek Wilton: nr 14 i 18 (tylki Wilton).**
8. Tort z musem truskawkowym przechowujemy w lodówce. Krem maślany w lodówce twardnieje. Tort przed podaniem gościom wyciągamy z lodówki min. 30 minut wcześniej, aby krem maślany trochę zmiękł.
9. Tort najlepiej kroi się gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Sukces wyrosniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija ok 12-15 minut. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
5. Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej, przed przełożeniem go kremami. Jeśli tort z kremem oreo będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

[TORT Z MUSEM MALINOWYM – Shimmer i Shine](#)

Tort z musiem malinowym i kremem czekoladowym to klasyczny tort dla dzieci :). Połączenie tych smaków jest bezpieczne i bardzo lubiane przez dzieci, które zazwyczaj nie lubią kawałków owoców w kremach. Dlatego mus malinowy jest idealnym rozwiązaniem. Zamiast musu malinowego można dać [mus truskawkowy](#) lub z [czerwonej porzeczki](#). Tutaj ograniczają nas tylko upodobania małego solenizanta :).

Polecam wpis: [jakie kremy wybrać do tortu](#).

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy ganache do kremu czekoladowego.

2 dzień: Robimy krem czekoladowy, mus malinowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym i dekorujemy wydrukiem na masie cukrowej.

4 dzień: Tort z musiem malinowym podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami).** Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu

smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na biszkopt (tortownica/rant śr 18 cm) – [biszkopt z olejem](#):

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 3-4 łyżki oleju
- 152 g mąki pszennej

1. **Oddzielamy białka od żółtek.**
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 15 min**, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
3. Nadal ubijając białka, dodajemy żółtka wymieszane z olejem. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej.
5. **Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 18 cm.** Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Nasączenie: przegotowana woda

Krem czekoladowy – [krem z czekoladą](#):

- 230 ml śmietanki kremówki **36%***
 - 150 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 40 g gorzkiej czekolady, połamanej
 - 90 g serka mascarpone, **schłodzonego***
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią

spożywcą i wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godz.).

2. Następnie umieszczamy w misce schłodzoną masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
3. **Stabilność kremu zależy od śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też możemy zmniejszyć ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy

Mus malinowy – mus z malin:

- 300 g świeżych/mrożonych malin
- 60 g cukru lub więcej, do smaku
- 2,5 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
- 7 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody
- 180 g/ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej

1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok (ok 210 ml) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree malinowe nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
4. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. **Odkładamy mikser.**
5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree malinowe i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
6. Gotowy mus malinowy wkładamy na biszkopt/ciasto.
7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Jak złożyć tort bez rantu](#)**
8. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree.** Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem do tynkowania (tort wysoki ok 10 cm) – [krem maślany 3M](#):

- 180 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 130 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego** (ok 100 ml)
- 330 g serka mascarpone, w **temperaturze pokojowej**

Dodatkowo:

- **kolorowe barwniki spożywcze:** purpurowy, różowy, turkusowy

1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy jasną, puszystą masę (**min. 15 min**, najszybsze obroty miksera).
3. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Miksujemy chwilę, aż składniki się połączą.
4. Następnie stopniowo dodajemy mascarpone (dałam w 3 turach). Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
5. **W tym momencie dzielimy krem na dwie części. Odkładamy na bok ok 210 g kremu.** Do reszty dodajemy purpurowy barwnik spożywczy.
6. Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik.
7. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie było dziur w tynku.
8. **210 g jasnego kremu dzielimy na 3 części: 2 x po 30 g i 1x 150 g.**
9. **Purpurowym kremem tynkujemy boki tortu.** Górę tynkujemy jasnym kremem – 140 g (pod wydruk na masie cukrowej).
10. Pozostałe dwie mniejsze części **barwimy na różowy i turkusowy kolor.**
11. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Różowy drip – [kolorowy drip do tortu](#):

- 90 g białej czekolady lub więcej
- 40 ml śmietanki kremówki **30/36%*****
- biały barwnik/wybielacz
- różowy barwnik spożywczy

1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca. Staramy się nie doprowadzić do wrzenia, ponieważ **biała czekolada nie lubi zbyt wysokiej temperatury.**
2. Wyłączamy palnik i dodajemy połamana białą czekoladę. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli **polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka** i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. **Jeśli wyjdzie za rzadka, dodajemy więcej czekolady.** Dodając mleko, śmietankę lub czekoladę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
3. **Po otrzymaniu gładkiej polewy dodajemy biały barwnik / wybielacz** i mieszamy całość. Wybielacz dodajemy stopniowo w małych ilościach, aż uzyskamy biały kolor dripu.
4. Gdy wybielimy trochę drip **dodajemy różowy barwnik i mieszamy dokładnie.**

5. Różowy drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem. Powinien mieć ok 43-45 stopni (wtedy ma dla mnie idealną konsystencję).
6. **Drip nakładamy na schłodzony tort** z musem malinowym za pomocą łyżeczki, worka cukierniczego lub specjalnej butelki.
7. Na zimnym torcie kolorowa polewa szybciej zastyga, przez co tworzą się ładne spływające sople.

Krem do dekoracji góry tortu:

- 90 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 65 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego** (ok 70-80 ml)
 - 165 g serka mascarpone, w **temperaturze pokojowej**
 - turkusowy i purpurowy barwnik spożywczy + biały
1. Krem wykonujemy jak krem maślany powyżej. Dzielimy krem na dwie części.
 2. Jedną część barwimy na purpurowy kolor, a drugą na turkusowy (tutaj możemy dać trochę białego barwnika, aby kolor wyszedł w odcieniu zieleni).
 3. Na kawałku folii spożywczej układamy dwa grube paski kremów. **Na filmie pokazałam jak to zrobiłam**. Zwijamy folię z kremem w rulon. Odcinamy jeden koniec i wkładamy tak przygotowany wkład do worka cukierniczego zakończonego tyłką (Wilton 1M).
 4. Dekorujemy tort dookoła wydruku na masie cukrowej lub opłatka.

Dodatkowo:

- **wydruk na masie cukrowej** z Shimmer i Shine lub zwykły opłatek, jednak kolory będą żywsze na wydruku cukrowym, który jest przeznaczony do kremów maślanych
- białe lub perłowe cukrowe perełki do dekoracji

Wykonanie:

1. **Tort składamy w wysokim rancie**. Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia. Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go**. W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy krem czekoladowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Wykładamy mus malinowy i wyrównujemy szpatułką. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. **Tak przygotowany tort z musem malinowym wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**

Wyciągamy tort z rantu: ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)

6. **Boki tortu tynkujemy purpurowym kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą.
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. **Na górę tortu nakładamy jasny krem, pod wydruk na masie cukrowej – 150 g.** Gdybyście kładli zwykły opłatek, to koniecznie musi być pod nim jasny krem, ponieważ ciemny kolor kremu przebije przez opłatek. Przy wydruku na masie cukrowej nie ma takiego ryzyka, ale nie chciałam ryzykować i dlatego dałam na górę jasny krem.
8. **Otynkowany tort z musem malinowym schładzamy w lodówce, aby tynk dobrze stwardniał.**
9. **Na boki tortu nakładamy szpatułką turkusowy i różowy krem, robiąc kleksy.** Za pomocą szpatułki rozmazujemy oba kremy. Na filmie poniżej wszystko pokazałam, krok po kroku.
10. **Przyklejamy wydruk na masie cukrowej.** Wydruk jest z cienkiej warstwy masy cukrowej, dlatego obchodzimy się z nim delikatnie, aby go nie uszkodzić. Schładzamy tort w lodówce przed nałożeniem polewy.
11. **Robimy różowy drip i dekorujemy tort.** Na końcu dekorujemy tort dwukolorowym kremem maślanym i białymi perełkami.
12. **Gotowy tort z musem malinowym przechowujemy w lodówce.** Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Użyłam jajka rozmiar 'L'.** Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.
3. **Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem.** Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.
4. **Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł.** Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.
5. **Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
6. **Tort z musem malinowym otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min**
5. **przed podaniem i kroimy gorącym nożem.** Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.

7. Sukces wyrosniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Dlatego polecam ubijać białka min. 10 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrosnie. Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania.
8. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Pieklam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

TORT NA KOMUNIE – prostokątny

Tort na komunię był moim słodkim prezentem dla córeczki przyjaciółki z okazji jej I Komunii Świętej. Przygotowując go przez kilka dni, cały czas myślałam o reakcji Klary na jego widok :). Bardzo mi zależało, aby tort się jej spodobał. Niepotrzebnie się martwiłam! Klara była zachwycona tortem pełnym kwiatków. Goście chwalili jego smak, a ja pękałam z dumy :). Tort na komunię Klary zrobiłam z kremem czekoladowym i musem z czerwonej porzeczki. Do kremu czekoladowego dodałam malinową fruzelinę. Do tego jasny biszkopt i pyszny torcik gotowy!

Jedynie co nie wyszło do końca idealnie, to grubość tynku! Nie wiem jak to robiłam, ale boki miały 1 cm grubości, a góra niecałe 5 mm! Powiem Wam, że zdecydowanie wolę tynkować okrągłe torty!

Na Instagramie, w wyróżnionej relacji [Literki-kwiatki](#), pokazuję jak robiłam kwiatki z masy cukrowej na ten tort. Polecam też obejrzeć relację: Klej CMC.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje 'kwiatki' z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy biszkopt, robimy fruzelinę malinową i rozpuszczamy czekolady w śmietance.

2 dzień: Robimy krem czekoladowy, mus z porzeczki, składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym. Nakładamy opłatek i

dekorujemy kwiatkami.

4 dzień: Tort na komunię podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami).** Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

Jak kroić tort? – ZOBACZ!

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Ilość porcji: ok 40-50 (dla 50 osób kawałek powinien mieć ok 2 cm grubości, długi – 8 cm)

Składniki na 1 blat biszkoptu (forma 24×34 cm) – [biszkopt z olejem:](#)

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 3-4 łyżki oleju rzepakowego*
- 152 g mąki pszennej

1. Oddzielamy białka od żółtek.
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 12-15 min**, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
3. Nadal ubijając białka, **dodajemy żółtka wymieszane z olejem**. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i **delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej**.
5. Gotowe ciasto przekładamy do prostokątnej formy o wymiarach 24×34 cm, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy ok 30 – 40 min w temperaturze 155°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
Zostawiamy do wystudzenia. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy i wyciągamy go.
8. **Pieczemy kolejne 2 blaty biszkoptu. Jeśli posiadacie miksery z dużymi miskami, można upiec 1 biszkopt z 8 jajek. Po upieczeniu przekroić na 2 blaty.**

Nasączenie: przegotowana woda

Fruzelina malinowa – [fruzelina z malin:](#)

- 380 g malin mrożonych/świeżych
- 2-3 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 2-3 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 5-6 łyżeczek mąki ziemniaczanej + 5-6 łyżek zimnej wody

1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku. Zасыpujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie gorąca.
2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną.** Delikatnie mieszamy i gotujemy, aż fruzelina zgęstnieje. Gotowa fruzelina będzie mieć konsystencję kisielu.
3. Zdejmujemy rondel z palnika i studzimy fruzelinę.
4. Fruzelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.

Krem czekoladowy (zrobiłam go na dwa razy, ponieważ mój mikser nie dałby rady dobrze ubić takiej ilości kremu):

- 700 g/ml śmietanki kremówki **30/36%***
 - 370 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 100 g gorzkiej czekolady, połamanej
 - 225 g serka mascarpone, **schłodzonego***
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
 2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
 4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

Mus z czerwonej porzeczki (też można zrobić go na 2 razy) – mus porzeczkowy:

- 900 g świeżych/mrożonych czerwonych porzeczek
 - 200 g cukru lub więcej, do smaku
 - 24 g żelatyny + 6 łyżek **zimnej** wody
 - 560 ml śmietany kremówki **36%**, **schłodzonej**
1. Mrożone porzeczki umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu. Gdy porzeczki puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. **Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.**
 3. Porzeczki przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek i pestek. Otrzymany sok przelewamy do rondelka i podgrzewamy do momentu

wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. Puree z porzeczek nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.

4. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree z porzeczki i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
6. Gotowy mus z czerwonej porzeczki wykładamy na biszkopt.

Krem do tynkowania – krem maślany z mascarpone (tort wysoki ok 10 cm):

- 650 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 220 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
- 1000 g serka mascarpone, w temperaturze pokojowej

Dodatkowo:

- **do wybielenia kremu:** biały barwnik/wybielacz
 - zielony barwnik spożywczy – do liści
1. **Kremu wystarczyło mi na otynkowanie i udekorowanie tortu.** Jeśli jednak Wam go zabraknie zróbcie krem na same dekoracje z ok 100 g masła – resztę składników przeliczcie w [przeliczniku foremek](#)).
 2. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
 3. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 15 min**, najszybsze obroty miksera).
 4. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 2-3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
 5. **W tym momencie biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.** Jeśli chcemy otrzymać np. jasno niebieski kolor kremu, to po dodaniu niebieskiego barwnika dodajemy biały barwnik, aby rozjaśnić kolor i go 'oczyścić' (krem maślany najczęściej ma kremowy kolor i w połączeniu z niebieskim często wychodzi zielony kolor). Można też najpierw wybielić krem, a potem dodać kolorowy barwnik.
 6. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
 7. **Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie było dziur w tynku.**

8. Gotowym kremem tynkujemy tort komunijny.
9. **Polecam wpis** – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)
10. **Biały lub czarny barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać 'puścić pigment'**. Dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza. Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel. **Gdy dodajemy również kolorowy barwnik krem nie musi być idealnie biały. Ważne aby nie był żółty/kremowy, bo po dodaniu np. różowego barwnika otrzymamy łososiowo-pomarańczowy kolor.**

Dodatkowo:

- opłatek wafłowy lub wydruk na masie cukrowej. Można użyć zwykłego opłatka z nadrukiem, ale do kremów maślanych polecam wydruk na masie cukrowej. Taki opłatek przeznaczony jest wyłącznie do kremów maślanych i ma ładniejsze kolory.

Wykonanie:

1. **Tort najlepiej składać w formie, której upiekliśmy biszkopt lub prostokątnym rancie do pieczenia.**
2. Na podkładzie układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go. Nakładamy frużelinę malinową, zostawiając odstęp 1 cm od brzegów. Wykładamy krem czekoladowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Wykładamy mus z porzeczki i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
3. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
4. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. **Polecam wpis:** [wyciąganie tortu z rantu](#)
5. **Cały tort tynkujemy kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą.
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
6. **Na świeżo otynkowany tort nakładamy opłatek.**
7. Tort na komunię dekorujemy kwiatkami z masy cukrowej oraz kremem maślanym, robiąc szlaczki dookoła tortu. **Wokoło serca użyłam tylki Wilton 18, górna ramka dookoła tortu – Wilton 16, dolna ramka dookoła tortu – Wilton 21, liście – Wilton 352 (do białego kremu dodajemy zielony barwnik).**
8. Gotowy tort na komunię przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.
3. Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.
4. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.
5. **Pod tak duży tort na komunię otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.**
6. Tort otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
7. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Dlatego polecam ubijać białka min. 10 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. **Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania.**
8. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Pieklam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na tort na Komunię? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

[TORT Z KREMEM OREO](#)

Tort z kremem oreo i musem malinowym to idealny tort dla dzieci. Tort 'Kot' zachwyci małych gości nie tylko smakiem, ale i wyglądem! Bo które dziecko nie marzy o małym, słodkim kotku? Tort zrobiłam dla córeczki przyjaciół, dlatego

nie mam zdjęcia w przekroju, ani filmu. Poniżej, pod przepisem, wstawiłam film z [tortem Miś](#), ponieważ tort Kot robimy podobnie. Uszy do kotka zrobiłam takie same jak uszy z [tortu Jednorożec](#), tylko bez wykałaczek. Tutorial znajdziecie [TUTAJ](#)

Polecam również tort inny torcik z motywem kota – [tort Kot](#)

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy biszkopt.

2 dzień: Robimy krem oreo, mus malinowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym.

4 dzień: Tort z kremem oreo podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami).** Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na biszkopt (tortownica/rant śr 20 cm) – [biszkopt z olejem:](#)

- 5 białek (ok 185 g)
- 180 g drobnego cukru
- 5 żółtek
- 4 łyżki oleju
- 190 g mąki pszennej

1. Oddzielamy białka od żółtek.

2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 15 min, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).**

3. Nadal ubijając białka, dodajemy żółtka wymieszane z olejem. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.

4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej.

5. Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 20 cm. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.

6. Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.

7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.

Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).

8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Nasączenie: przegotowana woda

Krem oreo – krem z ciasteczkami oreo:

- 220 ml/g śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
 - 170 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - ok 20 g cukru pudru lub więcej, do smaku
 - 10-12 ciastek 'Oreo' (lub więcej*)
1. Kilka ciastek – 5 szt (całe, razem z kremem) rozdrabniamy w malakserze na drobny mak. Pozostałe ciastka kroimy nożem na większe kawałki, tak aby były wyczuwalne w kremie.
 2. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość mikserem, aż otrzymamy gęsty i sztywny krem śmietankowy. Odkładamy mikser.
 3. Dodajemy do kremu pokruszone ciastka (wszystkie) i **za pomocą łopatk** **delikatnie łączymy z kremem śmietankowym.**
 4. Gotowy krem oreo od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto. Nie schładzamy go w lodówce.
 5. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy.**

Mus malinowy – mus z malinami:

- 330 g świeżych/mrożonych malin
 - 65 g cukru lub więcej, do smaku
 - 3 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
 - 8 g żelatyny (2 łyżeczki) + 2 łyżki **zimnej** wody
 - 200 ml/g śmietany kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok (**ok 210 ml**) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia. **Puree malinowe nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
 4. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree malinowe i **mieszamy**

delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.

6. Gotowy mus malinowy od razu wykładamy na biszkopt.

7. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree.** Przepędzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem do dekoracji tortu z kremem oreo (wysoki 10-11 cm) – [krem maślany](#):

P.S. 100 g mleka skondensowanego = 80 ml.

Składniki:

- 400 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 300 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego, [w puszcze lub w tubce](#)**
- żółty, różowy, niebieski i zielony barwnik spożywczy w żelu
- biały barwnik/wybielacz

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
3. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby trochę wybielić krem. Jeśli chcemy otrzymać np. ładny żółty kolor kremu, to najpierw krem trochę wybielamy, a potem dodajemy kolorowy barwnik.
4. **Miksujemy chwilę krem na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut.** W ten sposób odpowietrzemy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.
5. **Z gotowego białego kremu odkładamy ok 160 g kremu. Dzielimy go na 3 części:** 2x po 60 g i 1x 40 g. Do jednej większej porcji dodajemy różowy barwnik w żelu i mieszamy dokładnie łyżką. Drugą, większą porcję barwimy na niebieski kolor. Ostatnią, najmniejszą porcję barwimy na zielono.
6. **Pozostałą, największą porcję kremu barwimy na kolor żółty.**
7. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**
8. Biały barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać, dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza. Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel. **Gdy dodajemy również kolorowy barwnik krem nie musi być idealnie biały. Ważne aby nie był żółty/kremowy, bo po dodaniu np. różowego barwnika otrzymamy łososiowo-pomarańczowy kolor.**

Dodatkowo:

- biała i czarna masa cukrowa **[Saracino Pasta Model \(masa do figurek\)](#)**.

Wykonanie:

1. Kilka dni wcześniej przygotowujemy oczy, buźkę i uszy kotka z masy cukrowej, aby dekoracje dobrze wyschły.
2. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
3. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
4. Wykładamy krem oreo i wyrównujemy go. Nakładamy drugi blat biszkoptu i nasączmy go. Wykładamy mus malinowy, wyrównujemy szpatułką i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączmy.
5. **Tak przygotowany tort z kremem oreo wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
6. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
7. Tort tynkujemy cienką warstwą żółtego kremu maślanego – 1 mm.
8. Żółty krem maślany umieszczamy w worku cukierniczym z tyłką do włosów/trawy (użyłam [Wilton 233](#)). Dekorowanie tortu zaczynamy od dołu. Na końcu robimy futerko na górze. Następnie umieszczamy buźkę kotka, oczy i uszy, które dekorujemy żółtym kremem maślanym (jak na załączonych zdjęciach).
9. Dekorujemy tort kotek różowym (tyłka Wilton 32), niebieskim (Wilton 22 lub 32) i zielonym (liście – Wilton 352) kremem maślanym.
10. Tort z kremem oreo przechowujemy w lodówce. Krem maślany w lodówce twardnieje. Tort przed podaniem gościom wyciągamy z lodówki min. 30 minut wcześniej, aby krem maślany trochę zmiękł.
11. Tort kotek najlepiej kroi się gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.**
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Sukces wyrosniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija ok 12-15 minut. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
5. Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej, przed przełożeniem go kremami. Jeśli tort z kremem oreo będzie jedzony w sobotę, to biszkopt

można upiec już we wtorek.

6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.

TORT Z KREMEM POMARAŃCZOWYM

Tort z kremem pomarańczowym i speculoos polecam na Święta i inne zimowe okazje :). Tort Bałwan zrobiłam z okazji 4 urodzin Kacperka. Mały był uszczęśliwiony pięknym bałwankiem, a mama dumna z kolejnego słodkiego wyzwania :). Torcik jest przesłodki i zachwyci każde dziecko swoim wyglądem, a gości swoim wyjątkowym, świątecznym smakiem. Zapraszam!

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed wykonaniem tortu możemy zrobić dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy ciasto marchewkowe, biszkopt cyjmonowy i orange curd.

2 dzień: Robimy krem Speculoos i krem pomarańczowy, a następnie składamy tort (przekładamy ciasto i biszkopt kremem).

3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.

4 dzień: Tort z kremem pomarańczowym podajemy gościom. Tort Bałwan najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami). Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI -17-18 – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na 1 blat [ciasta marchewkowego](#) o śr 20 cm i wysokości 2 cm:

- 2 jajka, rozm 'L'
- 60 ml oleju rzepakowego
- 70 g drobnego cukru trzcinowego
- skórka starta z 3/4 pomarańczy
- 110 g mąki pszennej

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 - 1/2 łyżeczki cynamonu
 - 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
 - szczypta goździków (opcjonalnie)
 - 40 g drobno posiekanych orzechów włoskich
 - 20 g drobno posiekanych migdałów
 - 140 g drobno startej marchewki
1. Orzechy i migdały możemy posiekać nożem lub blenderem (specjalny pojemnik do siekania). Marchewkę ścieramy na tarce z małymi oczkami (na filmie pokazuję jak małe te oczka powinny być). Można też użyć malaksera.
 2. W misce, **za pomocą różgi kuchennej** mieszamy jajka, olej, cukier i skórkę z pomarańczy. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, cynamonem, gałką muszkatołową i goździkami. Mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
 3. Do otrzymanej masy dodajemy orzechy, migdały oraz startą marchewkę i krótko mieszamy.
 4. Gotowe ciasto marchewkowe przekładamy do **formy o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
 5. **Pieczemy ok 35-45 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka.
Wyciągamy i studzimy.
 6. Ostudzone marchewkowe ciasto wyciągamy z formy. Ciasto wyrasta z delikatną górką, którą można ściąć przed nałożeniem kremu.

Składniki na [biskopt cynamonowy](#):

- 3 białka (ok 110 g)
 - 100 g drobnego cukru
 - 3 żółtka
 - 114 g mąki pszennej
 - 1 łyżeczka cynamonu
 - 1/4 łyżeczki imbiru
 - szczypta goździków (opcjonalnie)
1. Oddzielamy białka od żółtek.
 2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 10-12 min**, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
 3. Nadal ubijając białka, **dodajemy żółtka**. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
 4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z przyprawami i **delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej**.
 5. Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 20 cm, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
 6. **Pieczemy ok 40 – 45 min w temperaturze 165°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka**.
 7. Upieczony biskopt z cynamonem od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.

Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).

8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i **kroimy na dwa równe blaty**.

Nasączenie:

Nasączamy tylko biszkopt cyminowy. Możemy to zrobić słabą herbatą lub sokiem pomarańczowym z dodatkiem soku z cytryny.

Dodatkowo:

- **powidła** do posmarowania ciasta marchewkowego
- **pomarańczowy curd** (jeśli zostanie z kremu pomarańczowego) do posmarowania blatu biszkoptu. Zamiast curdu można zrobić [fruzeline pomarańczową](#). Można też pominąć.

Krem Speculoos – [krem Speculoos](#):

- 300 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 150 g kremu Speculoos, **schłodzonego***
1. W misce umieszczamy mascarpone oraz krem ciasteczkowy i za pomocą miksera mieszamy krótko, do momentu połączenia się składników.
 2. Użyłam gotowego kremu Speculoos z kawałkami ciastek, który kupiłam w Lidlu.

Krem pomarańczowy – [pomarańczowy krem](#):

- 230 ml śmietanki **36%**, **schłodzonej**
- 120 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 180 – 200 g pomarańczowego curdu, **schłodzonego, do smaku**

Składniki na ok 200 g pomarańczowego curdu – wykonanie [orange curd](#):

- 1 jajko (rozm. L)
- 1 żółtko
- 50 – 60 g cukru lub, do smaku*
- 120 ml soku wyciśniętego z 2 średnich pomarańczy
- 3 łyżeczki soku z cytryny
- skórka starta z 2 pomarańczy (średnie, umyte i wyszorowane)
- 1/3 łyżeczki mielonych goździków (opcjonalnie)
- 75 g miękkiego masła*
- 1/2 – 1 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżka soku pomarańczowego (**opcjonalnie, gdy curd wyjdzie za rzadki**)

Wykonanie kremu pomarańczowego:

1. W misce umieszczamy śmietankę i mascarpone. Za pomocą miksera miksujemy całość (średnie obroty), aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy (trzeba uważać, aby za długo nie ubijać kremu, ponieważ po dodaniu curdu musimy go jeszcze chwilę miksować).
2. **Do kremu dodajemy schłodzony orange curd i krótko miksujemy (średnie**

obroty), **tylko do połączenia się składników.**

3. Gotowy krem pomarańczowy nakładamy na biszkopt.
4. Kremu nie schładzamy przed wyłożeniem na biszkopt.

Krem maślany z mascarpone do tynkowania tortu o śr 20 cm, wysoki 9 cm:

- 200 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 65 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
 - 320 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**
 - biały barwnik (wybielacz)
1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
 2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
 3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
 4. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.
 5. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze biały barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut.** W ten sposób odpowietrzemy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'. Gotowym kremem tynkujemy tort z kremem pomarańczowym.
 6. **Polecam wpis** – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)

Krem maślany z mascarpone do dekoracji tortu:

- 100 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 30 g cukru pudru
 - 160 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**
 - biały barwnik (wybielacz)
 - niebieski barwnik w żelu
1. Krem robimy tak samo jak krem do tynkowania, tylko po dodaniu wybielacza **odkładamy 2 pełne łyżki białego kremu.**
 2. **Do pozostałego białego kremu** dodajemy trochę niebieskiego barwnika, aby uzyskać jasno niebieski kolor kremu. Mieszamy barwnik z kremem mikserem.

Dodatkowo:

- 10 g gorzkiej/deserowej czekolady
 - masa cukrowa biała i czarna (użyłam masy Saracino Pasta Model, do figurek)
 - pomarańczowy barwnik spożywczy w żelu
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Rozpuszczoną i ostudzoną czekoladę przekładamy do woreczka, a następnie odcinamy róg (robimy małą dziurkę) i malujemy Bałwanowi uśmiech.
 2. Z czarnej masy cukrowej formujemy oczy, a do białej dodajemy pomarańczowy barwnik i robimy nos bałwanowi. **Oczy można też zrobić z**

gorzkiej czekolady.

3. Gotowa masa cukrowa w opakowaniu jest twarda, dlatego trzeba ją rozgrzać i ugnieść jak plastelinę. Gotowe części dekoracji zostawiamy do wysuszenia (1-2 dni). **Wysychanie masy można przyspieszyć przez dodanie proszku CMC, o którym opowiadam na moim profilu na Instagramie w wyróżnionej relacji 'Klej CMC'.**
4. Dekoracja z masy cukrowej **możemy wykonać nawet 2 tygodnie przed zrobieniem tortu.** Zamknijcie wysuszone dekoracje w szczelnym pudełku. **Nie przechowujemy takich dekoracji w lodówce!**

Wykonanie:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia. Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy krem Speculoos i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy pierwszy blat biszkoptu cytrynowego. Nasączmy biszkopt i smarujemy pomarańczowym curdem (cienka warstwa) lub nakładamy frużelinę pomarańczową. Następnie nakładamy krem pomarańczowy. Równomiernie rozprowadzamy szpatułką. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. Cały tort tynkujemy białym kremem maślanym. Najpierw nakładamy cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. **Następnie** nakładamy drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzamy szpatułką i packą.
Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. **Schładzamy tort w lodówce ok 40 minut, aby tynk trochę stwardniał.**
8. Na schłodzonym robimy dekoracje. Tylką Wilton 1M zrobiłam obramowanie czapki. Tylką Wilton nr 18 zrobiłam 'warkocze' na czapce i obramowanie na dole tortu.
9. **Biały krem maślany przekładamy do worka cukierniczego z tylką do włosów (Wilton nr 233) i robimy pompon czapki.** Polecam wpis – [Tylki cukiernicze](#)
10. Gotowy tort z kremem pomarańczowym przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy do 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam jajka rozmiar 'L', gdzie jedno jajko ma ok 56-60 g (bez skorupki).
3. **Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.**
4. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. **Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
5. Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1 cm.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
6. Tort z kremem pomarańczowym otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
7. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek, dlatego polecam ubijać białka min. 10 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. Zależy to również od ilości białek. **Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania.**
8. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Pieklam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.