

JAK WYCIĄGNĄĆ TORT Z RANTU

Jak wyciągnąć tort z rantu i przy okazji nie poszarpać biszkoptu? Przedstawiam w tym wpisie kilka przetestowanych sposobów na wyciągnięcie tortu z rantu. Przy każdym sposobie zwracam uwagę na zalety i wady danego rozwiązania. Mam nadzieję, że uwagi i film, który zamieściłam poniżej pomoże Wam wybrać ten najlepszy sposób :). Polecam przy okazji przepisy na pyszne Torty na wyjątkowe okazje! Sprawdź też [jak złożyć prosto tort bez rantu](#).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

JAK WYCIĄGNĄĆ TORT Z RANTU:

SPOSÓB I

– SUSZARKA DO WŁOSÓW –

Ten sposób zniknął z mojego filmu poniżej. Myślałam że to idealny sposób na wyciągnięcie tortu z rantu. Jednak po rozmowie z Agnieszka Obłozą, z którą prowadzę „Kanał Tortowy” na YouTube, okazuje się, że suszarka nie jest wcale idealna. Dlatego usunęłam ten fragment, ponieważ nie chcę powielać czegoś co szkodzi Waszym tortom.

Obserwujcie → <https://www.youtube.com/@kanaltortowy> – gdzie razem z Agnieszka, szkoleniowcem z 15-letnim doświadczeniem, będziemy wyjaśniać, dlaczego suszarka nie jest dobrym sposobem ☐

SPOSÓB II

– DŁUGI NÓŻ –

1. Potrzebny nam będzie ostry, długi nóż.
2. Ostrze noża wkładamy tuż przy ścianie rantu, trzymając go prostopadłe. Jeśli włożymy nóż krzywo potniemy sobie tort, niszcząc przy tym dolny blat biszkoptu. Na filmie poniżej możecie to zobaczyć.
3. Jedną ręką przytrzymujemy nóż, drugą rant. Polecam położyć tort w rancie na paterze obrotowej, która ułatwi cały proces. Tak trzymając nóż i rant okrajamy dookoła tort. Cały czas trzymamy ostrze noża w pionie tuż przy ścianie rantu. Odkładamy nóż i delikatnie ściągamy rant z tortu.
4. Jeśli posiadacie nieregulowany rant wyciągnięcie tortu będzie trochę trudniejsze. Trzeba uważać, aby przy zdejmowaniu rantu nie zniszczyć górnego blatu biszkoptu. Polecam użyć do tego podkładki do tortu o takiej samej średnicy, jaką ma Wasz tort. Wkładacie taką podkładkę na górny blat biszkoptu w rancie. Przytrzymujecie

go jedną ręką, a drugą ściągacie rant.

5. **Jest to prosty sposób, ale ma kilka wad. Pierwsza:** jeśli w torcie są kremy na bazie masła, to po schłodzeniu są one bardzo twarde. Ciężko taki tort okroić, nawet gorącym nożem. Często w ten sposób niszczyłam sobie tort i potem musiałam tynkiem łatać dziury. **Druga:** trzeba uważać aby cały czas ostrze przylegało do ścianki rantu. Jeśli ustawicie je pod kątem zniszczycie sobie dolną część tortu. **Dlatego też ten sposób odradzam, ponieważ ryzyko zniszczeń jest wielkie. Trzecia:** jeśli w torcie są kremy na bazie śmietanki, to nóż je rozmazuje po bokach. Możecie zauważyć, że lżej lub mocniej taki krem się rozpuścił/rozmazał. Do takiego rozpuszczonego kremu tynk gorzej się przykleja (często zwracacie uwagę, że krem maślany śliska się podczas tynkowania).

SPOSÓB III

– PAPIER DO PIECZENIA / FOLIA RANTOWA –

1. W tym sposobie potrzebujecie papier do pieczenia lub folię rantową. W sklepach dostępne są różne szerokości folii rantowej. Polecam taką powyżej 10 cm.
2. Papier do pieczenia odpowiednio docinamy i wykładamy nim rant od wewnątrz. Tak samo robimy z folią rantową. Ja robię to w ten sposób, iż najpierw nasączam dolny blat biszkoptu, owijam go dookoła papierem lub folią, a następnie nakładam rant. Tak mi jest wygodniej. Ale możecie zrobić to tak, aby Wam było łatwiej :).
3. Składamy tort i schładzamy go kilka godzin.
4. Po schłodzeniu ściągamy rant i delikatnie odklejamy papier lub folię. Kremy lubią się trochę przyklejać do papieru lub folii, dlatego powoli odklejajcie papier/folię od tortu. W razie problemu można pomóc sobie suszarką, gdyby krem mocno chwycił. Na końcu małą szpatułką lekko wygładźcie kremy.
5. Nie wiem dlaczego, ale mam problem z odklejeniem się folii rantowej od rantu (nie od tortu). Przy regulowanym rancie nie ma problemu, wystarczy lekko odchylić rant i bez problemu odklei się od folii. Przy nieregulowanym wolę użyć jednak papieru do pieczenia :).
6. **Jest to bardzo łatwy sposób i nie mogę znaleźć żadnej wady. Jedyne do czego mogę się przyczepić, to folia rantowa.** Jest to tworzywo sztuczne, które po zużyciu wylądowuje w koszu i szybko się nie rozłoży. Dla mnie bardziej ekologicznym i tańszym sposobem jest użycie papieru do pieczenia. Słyszałam że niektóre osoby myją folię rantową, aby móc ją wykorzystać ponownie. Uważajcie jednak z tą metodą. **Folia rantowa przeznaczona do mycia powinna mieć oznaczenie, że nadaje się do mycia.** W przeciwnym wypadku jest to folia jednorazowa, która po użyciu powinna wylądować w koszu. Więcej na ten temat w wyróżnionej relacji na moim profilu na

Instagramie.

Jak widzicie sposobów na wyciągnięcie tortu z rantu jest wiele. Jedne lepsze, drugie ciut gorsze. **Osobiście polecam trzeci sposób**, gdzie preferuję papier do pieczenia, który jest tańszy i ekologiczny :). Mam nadzieję, że ten wpis ułatwi Wam pracę z każdym tortem :).

Podoba Ci się wpis 'Jak wyciągnąć tort z rantu'? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!