JAK ZROBIĆ TORT SERCE

Jak zrobić tort serce? W tym wpisie pokazuję jeden ze sposobów na tort w kształcie serca.
Drugi znajdziesz Tutaj.

Niespełna rok po urodzinkach Karolinki dowiedziałam się jak bardzo spodobał się jej tort dla baletnicy, który dla niej zrobiłam w ubiegłym roku! Dwa tygodnie przed swoimi szóstymi urodzinami przyszła solenizantka poprosiła mnie o tort urodzinowy w kształcie serca! Myślałam, że jej mama podejmie się tego zadania, ale Karolinka wolała tort od cioci :). Bardzo się ucieszyłam z takiego wyróżnienia, ale też trochę przeraziłam! Mam w posiadaniu rant w kształcie serca, ale okazał się za mały. Musiałam zrobić serce z dwóch biszkoptów i całość złożyć. Tort miał być na 20 osób. Trochę zaszalałam i wyszedł mi na 30! Ale uwierzcie…nic się nie zmarnowało ;). Dostałam nawet kawałek, abym mogła zdjęcia zrobić :).

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni:
1 dzień: Pieczemy biszkopty i rozpuszczamy czekolady w śmietance. Przygotowujemy frużelinę.
2 dzień: Robimy krem czekoladowy, krem raffaello i **składamy tort (**przekładamy biszkopty kremami**).**
3 dzień: Robimy krem maślany. Tynkujemy i dekorujemy tort.
4 dzień: Podajemy tort 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!

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

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Biszkopt kakaowy (forma śr 18 cm) – biszkopt kakaowy:

- 4 białka (ok 148 g)
- 148 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 3 łyżki wody, zimnej
- 108 g mąki pszennej
- 28 g kakao

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).
Pod koniec ubijania dodajemy wodę i miksujemy do połączenia się składników.

3. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao i delikatnie łączymy z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
5. Gotowe ciasto przekładamy do **tortownicy o śr 18 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
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. Następnie przekrawamy każdy okrągły blat biszkoptu na pół.

Biszkopt jasny (forma kwadratowa 18×18 cm) – biszkopt:

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 120 g mąki pszennej
- 40 g mąki ziemniaczanej

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 dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesiane mąki i delikatnie łączymy je z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
5. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o wym 18×18 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155ºC (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.

Krem czekoladowy (przepis z filmem Tutaj):

- 400 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
- 250 g czekolady mlecznej
- 70 g czekolady gorzkiej
- 160 g 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. **Krem czekoladowy od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przechowujemy kremu w misce w lodówce.

Frużelina malinowa:

- 400 g świeżych/mrożonych malin
- 3 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 1 -2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 4 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 4 łyżki zimnej wody

1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i 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 bardzo gorąca.
2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną**. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.
3. Zdejmujemy rondelek z palnika i studzimy frużelinę.
4. Frużelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.
5. Do frużeliny można dodać żelatynę. Przepis na frużeliną malinową z żelatyną znajdziesz **TUTAJ**.

Krem kokosowy Raffaello – krem raffaello:

- 210 g śmietanki kokosowej, otrzymanej ze **schłodzonego mleczka kokosowego***
- 190 g białej czekolady
- 370 g mascarpone, **schłodzonego**
- 80 g wiórków kokosowych
- 30 g migdałów w płatkach, posiekanych

1. Schłodzone mleczko kokosowe (**min. 48 godz.***) odwracamy do góry dnem i otwieramy. Odlewamy wodę kokosową i łyżką wyjmujemy gęstą, białą śmietankę, którą umieszczamy w rondelku.
2. Śmietankę podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając. Nie doprowadzamy jej do wrzenia. Śmietanka ma być na tyle gorąca, aby bez problemu rozpuściła się w niej czekolada. Gdy temperatura śmietanki będzie odpowiednia zdejmujemy rondelek z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy gładki sos czekoladowy. Odstawiamy do wystudzenia. Rondelek przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 8 godz.**).
3. Następnego dnia umieszczamy w misce schłodzony krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odstawiamy mikser.
4. Dodajemy wiórki kokosowe i posiekane migdały. Szpatułką (może być mikser) delikatnie i krótko mieszamy. Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.

***Mleczko kokosowe (400 ml) powinno mieć powyżej 80% ekstraktu kokosowego.**

Nasączenie:

- woda + sok z cytryny
- woda + 2 łyżeczki kakao

Krem maślany z mlekiem skondensowanym – krem maślany:

Różowy tynk:

- 300 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 240 g mleka skondensowanego, słodzonego
- biały i różowy barwnik spożywczy w żelu

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**).
2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane (dodałam je w 3 turach).
3. Miksujemy całość ok 5 minut. Dodajemy biały barwnik, aby wybielić krem i dokładnie miksujemy. Następnie dodajemy odrobinę różowego barwnika i dokładnie mieszamy.
4. Pod koniec miksowania zmniejszamy obroty, aby odpowietrzyć krem. Krem nie będzie wtedy taki ‘dziurawy’.

Dekoracje – róże i liście:

- 250 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 150 g mleka skondensowanego, słodzonego
- biały barwnik/wybielacz spożywczy w żelu
- odrobina zielonego barwnika spożywczego w żelu

1. Krem przygotowujemy wg opisu wyżej.

2. Do gotowego kremu dodajemy biały barwnik/wybielacz i dokładnie miksujemy. Przekładamy krem do worka cukierniczego z tylką (Wilton 2D) i dekorujemy tort – róże.
3. Z reszty białego kremu odejmujemy 2-3 łyżki masy, do której dodajemy trochę zielonego barwnika. Mieszamy dokładnie i przekładamy do worka cukierniczego z tylką (Wilton 70). Robimy liście wokół róż.
4. Pozostały biały krem maślany przekładamy do worka cukierniczego z tylką (Wilton 22) i robimy dekorację wokół tortu.

Jak zrobić tort serce?

Wykonanie:

1. Na podkładzie/paterze układamy pierwsze blaty biszkoptów, tworząc kształt serca. Nasączmy biszkopty. Wykładamy krem czekoladowy i równo rozprowadzamy. Nakładamy kolejne blaty biszkoptów. Nasączamy i nakładamy frużelinę malinową. Rozprowadzamy równo za pomocą szpatułki. Starajmy się zostawić 1 cm odstępu od brzegu biszkoptu. Nakładamy krem raffaello i równomiernie rozprowadzamy. Nakładamy ostatnie blaty biszkoptowe i nasączamy je.
2. Tak przygotowany **tort schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc)**, aby naturalnie osiadł.
3. **Cały tort tynkujemy różowym kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie, od razu 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.
4. Tort serce dekorujemy białym kremem maślanym, robiąc róże (tylka Wilton 2D lub 1M). Następie robimy liście wokół róż (Wilton 70), a na końcu robimy ramkę wokół tortu (Wilton 22).
5. Otynkowany i udekorowany tort serce przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz mleczka kokosowego, mascarpone i mrożonych malin.
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. **Czas schładzania mleka kokosowego zależy od jego jakości.** Moje chłodziłam ok 24 godzin, ale czasami może się zdarzyć, że czas może się wydłużyć. Dlatego polecam schładzać mleko kokosowe **min. 48 godz. przed użyciem.**
4. **Jeśli pierwszy raz pieczecie biszkopt kakaowy z dodatkiem wody, to polecam dać jedną łyżkę wody mniej**, aby sprawdzić jak wyjdzie. Zasada jest taka: **1 łyżka wody na 1 jajko**. Łyżki są różne: jedne płytsze, drugie głębsze. Lepiej dać mniej wody, niż przesadzić z jej ilością :).
5. **Biszkopty najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem ich kremami. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopty można upiec**

już we wtorek.

6. 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 uzyskał odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.
7. Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1 cm**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
8. Tort serce 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.
9. Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
10. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
11. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego

Podoba Ci się wpis jak zrobić tort w kształcie serca? Będzie mi miło, jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.