KOKOSOWY TORT Z MALINAMI

Kokosowy tort z malinami to idealny pomysł na wyjątkową uroczystość: roczek lub komunię. Niebawem Dzień Matki i jestem pewna, że torcik na pewno sprawi radość niejednej mamie :).

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Pieczemy biszkopt, rozpuszczamy czekoladę w śmietance i robimy frużelinę.
2 dzień: Robimy krem raffaello, składamy tort (przekładamy biszkopt kremem).
3 dzień: Dekorujemy kokosowy tort kremem maślanym.
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!

Skorzystaj z przelicznika foremek

ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji

Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na biszkopt (tortownica śr 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 tortownicy o **śr 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 kokosowy Raffaello – krem kokosowy:

- 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 blaty biszkoptu.

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

Frużelina malinowa:

- 350 g malin świeżych/mrożonych
- 2 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 1 -2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 3,5 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**.

Nasączenie blatów:

- ½ szkl wody
- sok z połowy cytryny

Mieszamy wodę z sokiem z cytryny i nasączamy blaty biszkoptowe. Nie przesadzajmy z nasączeniem, aby nie zatopić biszkoptu.

Krem maślany na bezie szwajcarskiej – krem maślany:

- 3 białka (105-108 g)
- 205 g drobnego cukru
- 300 g miękkiego masła (**min. 82% tłuszczu**)
- barwnik spożywczy: kolor biały (wybielacz) i różowy/czerwony
- 1 łyżeczka ulubionego ekstraktu, np. waniliowego (opcjonalnie)

1. W **metalowej misce** umieszczamy białka i cukier. Miskę umieszczamy na rondelku z małą ilością wrzącej wody (gotujemy wodę na małym ogniu). Za pomocą rózgi kuchennej mieszamy całość, aż cukier się rozpuści. Białka będą gotowe w chwili, gdy nie wyczujemy już między palcami cukru.
2. Wyłączamy palnik i odkładamy miskę na blat. Zanim zabierzemy się za ubijanie **odczekajmy parę minut, aby białka przestygły (ok 5 minut)**.
   Gorące białka w misce możemy również włożyć do dużego garnka z zimną wodą, aby szybciej ostygły (mieszamy masę co jakiś czas, aby nie zrobiła się skorupa). Następnie ostudzona masę ubijamy za pomocą miksera ręcznego lub przelewamy białka do miski miksera planetarnego.
3. Mikserem, zaczynając od wolnych i stopniowo zwiększając obroty, **ubijamy białka przez ok 12-15 min**. Gotowa masa będzie **gęsta i zimna**.
   Gdy białka będą nadal ciepłe odstawmy je na 5 min, aby przestygły.
4. Jeśli posiadamy mikser planetarny zmieniamy końcówkę ubijającą na mieszającą.
5. Stopniowo, cały czas miksując, dodajemy małe kawałki miękkiego masła. Po chwili masa zrobi się luźniejsza i będzie wyglądała na zwarzoną, ale tak ma być! **Miksujemy dalej, aż krem ponownie zgęstnieje (ok 5 min)**.
6. W mikserze planetarnym gotowa masa będzie ‘mlaskała’ o ścianki miksera. Przy użyciu ręcznego miksera ten efekt nie będzie aż tak widoczny, ale ławo rozpoznać kiedy krem jest już gotowy.

7. Do gotowego kremu dodajemy stopniowo, w małej ilości biały barwnik spożywczy i ekstrakt (opcjonalnie). Miksujemy do momentu połączenia się składników i uzyskania odpowiedniego koloru.
8. Z gotowego kremy odkładamy do miseczki 1/3 kremu (do dekoracji), do którego dodajemy odrobinę różowego barwnika. Najlepiej zrobić to przed dekoracją, ponieważ może Wam zostać trochę kremu z tynkowania, który można wykorzystać potem to dekoracji.

Dodatkowo:

- perełki cukrowe do dekoracji, malutkie i większe.

Wykonanie:

1. **Tort polecam składać w wysokim rancie cukierniczym.** Jeśli takiego nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
2. Krem kokosowy dzielimy na dwie części.
3. Pierwszy blat biszkoptowy umieszczamy na tortownicy. Nasączmy go wodą z cytryną. Nakładamy cienką warstwę frużeliny malinowej, a następnie krem raffaello. Wygładzamy krem szpatułką i nakładamy drugi blat biszkoptowy. Nasączamy go, wykładamy frużelinę malinową, krem raffaello i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy (delikatnie).
   Górnego blatu nie nasączamy za mocno, aby tynk maślany lepiej się trzymał. Jeśli biszkopt nie jest za suchy możemy pominąć nasączanie.
4. **Tak przygotowany tort schładzamy kilka godzin w lodówce (min. 6 godz., najlepiej całą noc), aby naturalnie osiadł**.
5. **Wyciągamy tort z rantu: ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: wyciąganie tortu z rantu**.
6. Z kremu do tynkowania **odkładamy ok 1/3 kremu do dekoracji**.
   Kokosowy tort z malinami tynkujemy białym kremem maślanym.
   Szpatułką delikatnie wygładzamy boki i wierzch tortu.
7. Do pozostałego białego kremu dodajemy odrobinę różowego barwnika i mieszamy dokładnie, np. łyżką. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tylką (**Wilton 2D**) i dekorujemy tort. Na dole, do dekoracji użyłam tylki **Wilton nr 224**. Na końcu dekorujemy kokosowy tort perełkami cukrowymi.

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. Krem maślany na bezie szwajcarskiej 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.
5. Pod tort otynkowany kremem maślanym **polecam dać gruby podkład**, **ok 1cm**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
6. Kokosowy tort otynkowany kremem maślanym **wyciągamy z lodówki 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. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija ok 12-5 minut. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
8. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. 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

Poniżej ten sam tort w wersji komunijnej, tylko o śr 24cm. Wystarczy pomnożyć składniki x2.

*Biszkopt można zrobić z **7 jajek**.*

Kielich zrobiłam z białej czekolady roztopionej w kąpieli wodnej. Po zastygnięciu pomalowałam jadalną, złotą farbką.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.