

PRZEPIS NA TORT z musem z białą czekoladą i musem truskawkowym

Przepis na tort z musem truskawkowym i z białej czekolady przygotowałam na życzenie moich obserwatorek na Instagramie :). Robiłam ten pyszny tort na festyn szkolny i nie planowałam wstawiać go na blog, ponieważ nie miałam czasu na zrobienie zdjęć. Jednak ostatecznie udało się mi zrobić szybko kilka fotek telefonem, dzięki czemu miałam materiał, aby przygotować dokładny przepis na tort :).

Tort brał udział w konkursie szkolnym na najładniejsze i najpyszniejsze ciasto Maltanka. Nie muszę chyba mówić kto zdobył pierwsze miejsce ☐ Kacper, dla którego klasy robiłam ten tort, był bardzo dumny gdy odbierał w moim imieniu nagrodę :). Dla niego to jednak za mało i już planuje jaki tort mam przygotować na konkurs w przyszłym roku ☐ Chyba [tort piętrowy](#) będę musiała zrobić ☐

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt.

2 dzień: Przygotowujemy mus z białą czekoladą i mus truskawkowy. Składamy tort (przekładamy biszkopt musami).

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy.

4 dzień: Tort 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!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

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

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na [biszkopt kakaowy](#) o wym. 23×34 cm:

- 440 g jajek bez skorupki (8 jajek 'L')
- 280 g **drobnego** cukru
- 240 g mąki pszennej
- 53 g kakao (użyłam Decomorreno)

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok15-20 minut**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania, dlatego radzę nie skracać czasu miksowania.** 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 wym. **23×34 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 kakaowy wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i **kroimy na dwa równe płaty** o grubości ok 2 cm każdy. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**
7. Biszkopt z tych proporcji w formie o wym. 23×34 cm wyrasta mi na ok 4,5 cm wysoki.

Nasączenie: przegotowana woda

Składniki na mus z białą czekoladą:

- 300 g białej czekolady
 - 210 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
 - 9 g żelatyny + 3 łyżki zimnej wody
 - 420 g/ml 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 – 210 g/ml, do momentu wrzenia. Gdy śmietanka zacznie wrzeć zdejmujemy rondel z palnika. Dodajemy pokrojoną białą czekoladę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondel na bok.
 3. Kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
 4. **Ciepłą 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 (szybsze obroty) ubijamy schłodzoną 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 z białej czekolady (w 2-3 turach). **Mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej tylko do połączenia się składników.**
 7. Gotowy mus z białą czekoladą **od razu wykładamy na biszkopt. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
 8. Wypieki z musiem z białej czekolady schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).

Składniki na ok 600-610 g puree z truskawek:

- 550 g świeżych/mrożonych truskawek
- 65-70 g cukru lub więcej, do smaku

Mus truskawkowy:

- ok 600-610 g puree truskawkowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny (**opcjonalnie, do smaku**)

- 20 g żelatyny + 6 łyżek **zimnej** wody ([żelatyna ważona na wadze jubilerskiej](#))
 - 330 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. Dodajemy sok z cytryny (nie jest konieczny).
 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 mieszymy 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 ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
 7. Gotowy mus truskawkowy **od razu układamy na biszkopt**. 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. Wypieki z musem truskawkowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
 10. **Świeże truskawki miksujemy blenderem na gładkie puree**. Dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Składniki na krem milky way do tynkowania (tort wys. 7 – 7,5 cm – przelicznik foremek):

- 115 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 115 g drobnego cukru
- 150 g mleka w proszku*
- 460 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/robota 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.** 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. Jednak krem z mlekiem w proszku wychodzi dość jasny i biały barwnik może okazać się zbędny.
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 10minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.**
 10. Gotowym kremem milky way tynkujemy tort.
 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](#)**

Krem do kwiatków i logo szkoły zrobiłam z: 25 g mleka, 25 g cukru, 33 g mleka w proszku i 100 g masła,

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. Wykładamy

- mus z białej czekolady i wyrównujemy go szpatułką. Wkładamy tort do lodówki i przygotowujemy mus truskawkowy.
3. Wykładamy mus truskawkowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy drugi, ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
 4. Tak przygotowany tort z musiem z białą czekoladą 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](#). Jeśli nie użyliście papieru do pieczenia, trzeba okroić tort nożem dookoła przed ściągnięciem rantu/formy.
 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 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. Schładzamy tort przed dekorowaniem.
 8. Gotowy tort z musiem truskawkowym przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.
2. Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.
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 mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.
4. **Pod tak duży tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie grubszy podkład. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.**
5. 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.
6. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych jajek. Dlatego polecam ubijać białka min. 15 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. To też zależy od ilości jajek. **Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania.**
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. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego 🍰

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

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