TORT BIEDRONKA

Tort Biedronka to urodzinowy tort dla Kacperka. Znajdziecie w nim czerwone ciasto Red Velvet, krem czekoladowy i mus ananasowy, który robiłam pierwszy raz i bardzo mi zasmakował.
Lubicie biedronki? Jeśli tak, to mam dla Was jeszcze Tartę Biedronkę!

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni:
1 dzień: Pieczemy ciasto i rozpuszczamy czekolady w śmietance.
2 dzień: Robimy krem czekoladowy, mus ananasowy i składamy tort (przekładamy ciasto kremami).
3 dzień: Robimy kolorowe kremy z białą czekoladą (dzień wcześniej rozpuszczamy czekolady w śmietance). 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!

Skorzystaj z przelicznika foremek
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na ciasto Red Velvet (forma śr 20 cm):

- 120 ml oleju rzepakowego
- 2 duże jajka
- 200 g cukru trzcinowego
- 250 ml maślanki
- 3 płaskie łyżeczki czerwonego barwnika w żelu
- 2 łyżeczki octu
- 320 g mąki pszennej
- 10 g jasnego kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki soli
- 100 ml gorącej wody

1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej mieszamy olej, jajka, cukier i maślankę. Dodajemy barwnik, mieszamy. Następnie ocet i całość krótko mieszamy.
2. Wsypujemy przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę i sól. Dokładnie mieszamy. Na końcu dodajemy wodę i krótko mieszamy, tylko do połączenia się składników.
3. Gotowe ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia **formy o śr 20 cm**.
4. **Pieczemy od 50 do 60 minut w 175°C (bez termoobiegu), do suchego**

patyczka. Pod koniec pieczenia warto sprawdzać ciasto co kilka minut, aby go nie wysuszyć.
5. Wyciągamy ciasto z piekarnika i studzimy. Ostudzone ciasto wyciągamy z formy i kroimy na równe blaty. Ciasto rośnie z górką, którą ścinamy.
6. **Zamiast ciasta Red Velvet, które zawiera barwnik spożywczy można dać zwykły biszkopt lub inne ciasto, np. czekoladowe ciasto z przepisu na Tort z truflami.**

Krem czekoladowy – krem czekoladowy:

- 200 ml śmietanki kremówki **36%***
- 125 g mlecznej czekolady, połamanej
- 35 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 90 g serka mascarpone, **schłodzonego***

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie gorąca (nie doprowadzamy do 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 spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzony krem czekoladowy i serek mascarpone**. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
3. **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 ananasowy – mus ananasowy:

- ok 300 g ananasów z puszki – 9 plastrów
- 50 ml syropu ananasowego z puszki
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 i 1/3 łyżki cukru (20 g)
- 12 g żelatyny (3 łyżeczki) + 3 łyżki zimnej wody
- 200 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia, ok 7 min.
2. Ananasa kroimy na mniejsze kawałki i umieszczamy w rondelku. Za pomocą blendera rozdrabniamy je, aż otrzymamy gładkie puree. Dodajmy syrop ananasowy, sok z cytryny i cukier. Podgrzewamy, mieszając na małym ogniu, aż masa zrobi się bardzo gorąca. Następnie zdejmujemy rondelek z ognia.
3. Do gorącego puree dodajemy napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy, aż cała żelatyna się rozpuści.
4. **Studzimy puree ananasowe (nie może być ciepłe, ponieważ 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 i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub rózgi 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.
7. Gdy mus będzie miał odpowiednią konsystencję wykładamy go na ciasto (wokół tortu robimy rant z papieru do pieczenia).

Krem czerwony do dekoracji – krem z białą czekoladą:

- 250 ml śmietanki kremówki **36%**
- 90 g białej czekolady
- 150 g serka mascarpone, schłodzonego
- czerwony barwnik spożywczy w żelu

Krem zielony do dekoracji – trawy:

- 125 ml śmietanki kremówki **36%**
- 45 g białej czekolady
- 100 g serka mascarpone, schłodzonego
- zielony barwnik spożywczy w żelu

1. W rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę i kolorowy barwnik spożywczy. Mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. Jeśli kolor masy wyjdzie nam żółtawy lub będzie miał 'dziwny/brzydki' odcień dodajemy trochę białego barwnika. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy rondelek folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki**, aby masa porządnie się schłodziła.
2. W misce umieszczamy schłodzoną masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. W trakcie mieszania możemy dodać więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.
3. Gotowy krem przekładamy do rękawa cukierniczego z tylką i dekorujemy tort. Podczas dekorowania staramy się trzymać worek z kremem tak, aby nie ogrzewać go całą dłonią (krem pod wpływem ciepła zwarzy się).
4. Każdy kolor kremu przygotowujemy tuż przed dekoracją.
5. **Aby uzyskać ładny czerwony kolor kremu potrzebna jest duża ilość barwnika (dałam prawie cały słoiczek).** W tym torcie użyłam barwnika Wilton. Warto jednak spróbować barwnika Sugarflair. Barwniki Wilton są żelowe, przez co trzeba dać go więcej, aby uzyskać intensywny kolor. Barwniki Sugarflair mają konsystencję pasty, przez co są bardziej skoncentrowane.

Dodatkowo:

- ciastka oreo – ok 7 szt
- 50 g gorzkiej czekolady, rozpuszczonej w kąpieli wodnej

Wykonanie:

1. **Tort z musem składamy w rancie cukierniczym.** Jeśli takiego nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
2. Pierwszy blat ciasta umieszczamy na tortownicy. Wykładamy krem czekoladowy i wyrównujemy szpatułką. Nakładamy drugi blat ciasta. Wykładamy mus ananasowy i delikatnie wyrównujemy szpatułką. Nakładamy ostatni blat ciasta.
3. **Tak przygotowany tort wkładamy do lodówki, aby mus ananasowy stężał, a tort 'osiadł' (min. 6 godz., najlepiej całą noc)**.
4. Schłodzony tort wyciągamy z lodówki.
5. **Wyciągamy tort z rantu: ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: wyciąganie tortu z rantu.**
6. Tort tynkujemy czerwonym kremem. Szpatułką wygładzamy boki i wierzch tortu. Za pomocą linijki zaznaczamy linię dzielącą tort na pół. Za pomocą małej miseczki zaznaczamy główkę biedronki (w filmie pokazałam jak to zrobić).
7. Rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladę nanosimy na tort, tworząc główkę i linię dzielącą biedronkę na pół. Ciasteczka Oreo rozdzielamy na pół i dekorujemy tort, tworząc kropki. Oczy biedronki robimy z ciasteczek Oreo (biały krem ma być na wierzchu). Rozpuszczoną czekoladą robimy źrenice.
8. Zielony krem przekładamy do worka cukierniczego z **dużą tylką do trawy** i dekorujemy tort wokoło, tworząc trawę.
9. Gotowy tort biedronka przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na kremy.
2. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
3. **Puree ananasowe musi być ostudzone, zimne**. Ciepła masa spowoduje zwarzenie się ubitej śmietany. Jeśli mus wyjdzie za rzadki można włożyć go na chwilę do lodówki, aby trochę stężał.
4. Do musu użyłam śmietanki 36% w kartoniku. Przy śmietance 36% z Piątnicy można dać trochę mniej żelatyny.
5. **Krem czekoladowy:** przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone (do 140 g). **Krem zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'**. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone do 50 g.
6. Gotowego kremu z białą czekoladą nie schładzamy w lodówce przed tynkowaniem. Po schłodzeniu taki krem robi się luźny. Dlatego trzeba go ponownie zmiksować. Najlepiej krem przygotować tuż przed tynkowaniem i dekorowaniem tortu.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło inspiracji **Tutaj**.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.