TORT CYNAMONOWY Z ANANASEM

Tort cynamonowy z ananasem miałam okazję zrobić na własne urodziny. Był to jeden z moich pierwszych tortów, dlatego wybaczcie, że do pięknych nie należy. Ale w smaku nie ma równych, dlatego ośmieliłam się Wam go pokazać i zdradzić przepis!

P.S. **Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.**
1 dzień: **Pieczemy biszkopt i robimy frużelinę.**
2 dzień: **Robimy krem cynamonowy i składamy tort (przekładamy kremem).**
3 dzień: **Tynkujemy tort kremem cynamonowym. Dekorujemy.**
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
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na biszkopt (tortownica, śr 20 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 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (dno i boki). 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.
9. Biszkopt wyjdzie wysoki na **ok 5-5,5 cm**. Jeśli chcecie mieć wyższy zróbcie go z 5 jajek.

Frużelina ananasowa – ananas w żelu:

- 250 g ananasów z puszki
- 80-100 ml syropu/zalewy z ananasów
- 1,5 płaskiej łyżeczki mąki ziemniaczanej, rozpuszczonej w 2 łyżeczkach zimnej wody
- trochę cukru lub soku z cytryny, do smaku

1. Ananasy kroimy na małe kawałki. Wsypujemy do rondelka i dodajemy syrop.
2. Ananasy w syropie podgrzewamy na małym ogniu. Gdy owoce będą ciepłe dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie. Mieszamy i gotujemy całość na mniejszym ogniu, aż sok zgęstnieje – będzie miał konsystencję kisielu. Zdejmujemy rondelek z ognia.
3. Studzimy frużelinę z ananasa i wkładamy do lodówki na kilka godzin (ok 3 godz.).
4. Jeśli frużelina ananasowa wyjdzie rzadka, to **dodajemy trochę więcej mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w wodzie (ok 1/2 łyżeczki).** Uważajcie z ilością. Jeśli dacie za dużo mąki ziemniaczanej, popsuje ona smak frużeliny. Można wtedy dodać trochę soku z cytryny.

Krem cynamonowy do przełożenia 2 blatów biszkoptu – krem cynamonowy:

- 520 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej***
- 280 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 55 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 1 1/2 łyżeczki cynamonu

1. W misce umieszczamy serek mascarpone, kremówkę, cynamon i cukier puder.
2. Całość mieszamy przy pomocy miksera (średnie obroty) ok 2-3 min, aż krem zgęstnieje.
3. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

Krem cynamonowy do otynkowania tortu o śr 20 cm, wysoki ok 9 cm:

- 200 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 400 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej***
- 50 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka cynamonu

1. Wykonanie kremu opisane wyżej.

Nasączenie:

- ¾ szkl wody
- sok z połowy cytryny

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

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 cynamonowy dzielimy na trzy części, dwie do przełożenia toru i jedna do ‚otynkowania'.
3. Pierwszy blat biszkoptowy umieszczamy na tortownicy. Nasączmy go wodą z cytryną. Nakładamy połowę frużeliny ananasowej, a następnie krem cynamonowy. Wygładzamy krem szpatułką i nakładamy drugi blat biszkoptowy. Nasączamy go, wykładamy frużelinę ananasową i krem cynamonowy. Przykrywamy całość ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
4. **Tak przygotowany tort schładzamy w lodówce kilka godzin (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. Następnie tynkujemy tort kremem cynamonowym (porcją do tynkowania, **krem robimy tuż przed tynkowaniem**). Boki i wierzch tortu wygładzamy za pomocą szpatułki lub packi.
   Tort cynamonowy można od razu otynkować, po przełożeniu go kremem cynamonowym. Ale polecam to zrobić po kilku godzinach chłodzenia tortu w lodówce.
7. Tort cynamonowy przechowujemy w lodówce. Dekorujemy np. **suszonymi kwiatami z ananasa**.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na kremy.
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. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone (ok 150 g). **Zrobiłam krem na śmietance 36% z 'Piątnica'**, która jest gęsta, prawie jak mascarpone. Inne śmietanki 36% są płynniejsze/rzadsze, dlatego warto wtedy zwiększyć ilość mascarpone (ok 100-130 g).
4. Krem cynamonowy po kilku godzinach trochę ciemnieje, szczególnie w miejscach, gdzie warstwa kremu jest cieńsza.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.

6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego

Źródło inspiracji Tutaj, przepis zmodyfikowany.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.