

TORT CZEKOLADOWO-ORZECHOWY

Tort czekoladowo-orzechowy z chrupką dla fanów masła orzechowego i czekolady :).

Pyszny torcik z biszkoptem kakaowym, kremem czekoladowym z chrupką połączony z pysznym kremem z pastą orzechową i dodatkiem konfitury z kwaśnych owoców. To połączenie smaków zachwyci każdego ☐

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy ganache czekoladowe.

2 dzień: Przygotowujemy krem czekoladowy, chrupkę i krem z masłem orzechowym. Składamy tort.

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy kremem maślanym.

4 dzień: Tort czekoladowo-orzechowy 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!

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

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na kakaowy [biszkopt](#) – forma o śr 18 cm:

- 220 g jajek bez skorupki (3 jajka 'L')
- 140 g **drobnego** cukru
- 120 g mąki pszennej
- 26 g kakao (użyłam Decomorreno)

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 225 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 18 cm, a w drugim polu np.: 18.2 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 220 g i przeliczcie. Zwiększajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 225 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 225 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (w [słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach](#)). Miksujemy całość ok 12 minut, aż masa potroi swoją objętość. Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to też od miksera). 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 śr 18 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 wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty, o grubości ok 1,8-2 cm. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa z orzechami o śr 16 cm – chrupka warstwa:

- 55 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
 - 20 g orzechów laskowych prażonych – drobno posiekanych
 - 35 g prażynki → **PRZEPIS**
 - 20 g oleju rzepakowego
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Następnie studzimy. Ale uważajcie aby czekolada nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
 2. Do ostudzonej czekolady dodajemy suche składniki i mieszamy. W międzyczasie dodajemy olej i dokładnie całość mieszamy.
 3. Tak przygotowaną masę nakładamy bezpośrednio na cienką warstwę kremu czekoladowego, jak fruzelinę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm.**
 4. **Chrupkę można przygotować dzień wcześniej tak jak żelkę.** Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 16 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem.

Przepis na krem czekoladowy z mascarpone (można zrobić krem czekoladowy bez mascarpone):

- 230 g/ml śmietanki kremówki **30/36%*** (użyłam śmietanki 30%)
 - 120 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 33 g gorzkiej czekolady 64%, połamanej
 - 75 g serka 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) miksujemy całość,

aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.

4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
5. **Czekoladowy krem bez mascarpone robiłam na śmietance 30% z kartonika 'UHT'.**

Krem z pastą orzechową (masło orzechowe):

- 225 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 115 g pasty orzechowej (użyłam pasty z orzechów arachidowych)
 - 15-20 g cukru pudru
 - 60 g czekolady karmelowej (użyłam Wedel)
1. Czekoladę karmelową topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.**
 2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone, cukier puder i pastę orzechową. Całość krótko miksujemy 3-4 sekundy. Następnie dodajemy czekoladę i całość miksujemy (szybsze obroty), tylko do połączenia się składników.
 3. Krem z pastą orzechową po zmiksowaniu wychodzi 'luźny' (nie mylić ze 'zwarzony') ale po schłodzeniu jest stabilny i gęsty. Gdy pierwszy raz robiłam ten krem bałam się, że mi wypłynie. Ale czekolada karmelowa bardzo fajnie związała ten krem.
 4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

Konfitura porzeczkowa:

- 100 g konfitury porzeczkowej
 - 2-3 g mąki ziemniaczanej + 1 łyżka zimnej wody, jeśli konfitura jest bardzo płynna
1. Mąkę ziemniaczaną umieszczamy w małym kubeczku/miseczce i zalewamy wodą, mieszamy. 2-3 g mąki to 1 łyżeczka – nie czubata.
 2. W małym rondelku podgrzewamy konfiturę, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Dodajemy mąkę ziemniaczaną i mieszamy całość przez chwilę, aż konfitura zgęstnieje trochę. Wyłączamy palnik i studzimy konfiturę.

Składniki na krem do tynkowania z mlekiem w proszku (tort o śr 18 cm, wys. 9,5-10 cm – przelicznik foremek):

- 60 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 60 g drobnego cukru
- 80 g mleka w proszku*
- 240 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- niebieski barwnik spożywczy olejowy lub w żelu

Składniki na czerwony i zielony krem do dekoracji:

- 40 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 40 g drobnego cukru
- 55 g mleka w proszku*
- 200 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- czerwony barwnik olejowy lub w żelu
- zielony barwnik olejowy lub w żelu

Dodatkowo:

- tylka do róż – Wilton 1M lub 2D
- tylka do liści – użyłam Wilton nr 352
- tylka do dekoracji dołu tortu – Wilton nr 18
- worek cukierniczy

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 kolorowy barwnik. Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru.**
Wybielacz/biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor np. granatowy.
8. **Do kremu do tynkowania dodajemy niebieski barwnik. Przed dodaniem czerwonego barwnika do kremu do dekoracji odejmujemy 1 łyżkę kremu**

(30g), do którego dodajemy zielony barwnik.

9. Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik. **Zobacz jak zrobić [czerwony krem do tynkowania](#)**.
10. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
11. Gotowym kremem milky way tynkujemy i dekorujemy tort orzechowo-czekoladowy.
12. **Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#)**.

Wykonanie tortu:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go.** W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy cieńszą warstwę kremu czekoladowego i wyrównujemy. Kładziemy na krem chrupkę czekoladową i wykładamy resztę kremu. Wyrównujemy go szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Nakładamy cieńszą warstwę kremu orzechowego i wykładamy konfiturę porzeczkową, zostawiając odstęp 1 cm od brzegu. Następnie wykładamy resztę kremu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. **Tak przygotowany tort czekoladowo-orzechowy wkładamy na kilka godzin do lodówki (najlepiej na całą noc), aby kremy w torcie się ustabilizowały.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#).
6. **Cały tort czekoladowo-orzechowy tynkujemy niebieskim 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 polecam tego robić.](#)
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. **Otynkowany tort schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
8. **Za pomocą worka cukierniczego z tylką (Wilton 1M) i czerwonego**

kremy dekorujemy tort, robiąc serce z róż. Następnie przekładamy krem do worka z tyłką, np. Wilton 18 i dekorujemy dół tortu. Zielonym krem maślanym robimy liście – użyłam tyłkę Wilton nr 352.

9. Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
2. 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.
3. Pod tort czekoladowo-orzechowy, otynkowany kremem maślanym, koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. 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.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

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

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