TORT DLA BALETNICY

Dziś, w dniu swoich urodzin jestem pewna, że gdybym jeszcze raz mogła przeżyć swoje 5 urodziny byłabym zachwycona takim tortem! Tylko kto by mi taki zrobił? Moja chrześnica nie miała takiego problemu :). Gdy razem ze swoją mamą poprosiła mnie o urodzinowy tort dla baletnicy byłam w siódmym niebie. Poczułam się zaszczycona i bez namysłu zaproponowałam, że w ramach prezentu zrobię jej słodki stół. O przyjęciu urodzinowym będzie w następnym poście, więc teraz skupmy się na gwieździe przyjęcia – torcie dla małej baletnicy. Nie umiem jeszcze robić tortów z masy cukrowej, z której można wyczarować prawie wszystko, dlatego musiałam znaleźć inny pomysł na tort dla baletnicy. Przeszukując internet znalazłam pomysł na przyozdobienie patery spódnicą z tiulu, taką imitacją spódniczki tutu. Było trochę pracy, ale efekt zachwycił małą solenizantkę i gości :). Byłaby niezła ze mnie krawcowa, prawda?

Jedynym problemem w całym torcie przysporzył mi drip z białej czekolady. To był mój pierwszy taki drip i użyłam złej śmietanki. Zamiast polecanej 30% użyłam 36% i to najgęściejszej ze wszystkich! To co się działo w mojej kuchni, gdy wspólnie z mężem próbowaliśmy nałożyć drip na tort, można opisać w jednym zdaniu. Śmiałam się, płakałam i krzyczałam na zmianę! Dlatego nie polecam używać do polewy śmietanki 36%. Bezpieczną opcją jest użycie śmietanki 30% z dodatkiem żelatyny :).

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, robimy frużelinę, rozpuszczamy czekolady w śmietance.
2 dzień: Robimy krem cytrynowy, czekoladowy i mus truskawkowy. **Składamy tort**.
3 dzień: Tynkujemy tort kremem maślanym i dekorujemy polewą.
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!

Biszkopt (forma śr 24 cm) – biszkopt:

- 8 białek (ok 296 g)

- 288 g drobnego cukru
- 8 żółtek
- 240 g mąki pszennej
- 80 g mąki ziemniaczanej

1. **Jeśli nie posiadacie wysokiego rantu biszkopt trzeba upiec biszkopt w tortownicy na 2 razy (2 biszkopty z 4 jajek).**
2. **Oddzielamy białka od żółtek.**
3. 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 15 min,** aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
4. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
5. W dwóch turach wsypujemy przesiane mąki i delikatnie łączymy je z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
6. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 24 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
7. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155ºC (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
8. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny. Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
9. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na cztery równe blaty.

Frużelina malinowa:

- 350 g malin mrożonych/świeżych
- 3 płaskie 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**.

Krem cytrynowy:

- 240 ml mleka
- 100 g cukru
- 25 g skrobi ziemniaczanej
- 20 g mąki pszennej
- 2 jajka
- otarta skórka z 2 małych cytryn
- 185 g miękkiego masła (**min. 82% tłuszczu**), w temperaturze pokojowej
- sok wyciśnięty z 2 małych cytryn

1. Do połowy mleka (120 ml) dodajemy cukier i zagotowujemy w rondelku, na małym ogniu.
2. Do reszty mleka (120 ml) dodajemy mąkę, jajka i skórkę z cytryny. Miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładką masę.
3. Gdy mleko się zagotuje wlewamy do niego mieszankę z mąką i mieszamy całość dokładnie. Mieszamy cały czas, gotując budyń na małym ogniu, aż masa zgęstnieje.
4. Gdy otrzymamy masę budyniową zdejmujemy rondelek z palnika. Gorący budyń przykrywamy folią spożywczą tak, aby folia dotykała całą powierzchnię budyniu. Odstawiamy do wystudzenia. **Budyń nie może być ciepły!**
5. Miękkie masło ucieramy na puszystą masę (ok 10 min). Masło przed utarciem ma być miękkie, ale nie może być lejące, prawie płynne.
6. Cały czas miksując, **powoli dodajemy do masła wystudzony budyń**, łyżka po łyżce. Następną łyżkę dodawać po zmiksowaniu poprzedniej.
7. Na końcu dodajemy powoli sok z cytryny (łyżka po łyżce). Miksujemy do połączenia się składników. Gotowy krem można na chwilę włożyć do lodówki, jeśli wyjdzie rzadki (nie zwarzony).
8. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.

Krem czekoladowy – krem czekoladowy:

- 290 g/ml śmietanki kremówki **36%**
- 180 g czekolady mlecznej
- 50 g czekolady gorzkiej
- 130 g serka mascarpone, **schłodzonego***

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Czekolada często nie do końca się rozpuści, zostają takie malutkie drobinki. Wtedy wystarczy przez chwilę zmiksować masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy.**
2. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).

3. Następnie umieszczamy w misce schłodzony krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
4. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Mus truskawkowy – mus truskawkowy:

- 450 g truskawek świeżych/mrożonych
- 55-65 g cukru, do smaku
- 16 g żelatyny + 4 łyżki zimnej wody
- 270 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 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 (**wyszło ok 490 g, jeśli wyjdzie więcej to odlewamy nadmiar**).
3. Podgrzewamy puree truskawkowe do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy garnuszek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy 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 mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki. Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy 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 ściance miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
7. Gotowy mus truskawkowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto. 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. **Świeże truskawki miksujemy blenderem na gładkie puree**. Dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy

żelatynę.

Do nasączenia:

- 3/4 szkl wody + sok z połowy cytryny + cukier do smaku

Krem maślany na bezie szwajcarskiej – krem maślany:

- 5 białek pasteryzowanych (180 g)
- 340 g cukru
- 500 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- odrobina różowego barwnika spożywczego w żelu
- 1 łyżeczka 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 białek **odczekajmy parę minut, aby się ostudziły**. 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).
3. Ostudzona masę ubijamy za pomocą miksera ręcznego lub przelewamy białka do miski miksera planetarnego. Zaczynając od wolnych obrotów i stopniowo je zwiększając, **ubijamy białka ok 12-15 min. Gotowa masa ma być gęsta i zimna**.
   Gdy masa nadal będzie trochę ciepła (ale gęsta) odstawmy ją na 5 min, aby ostygła.

4. **Jeśli posiadamy mikser planetarny zmieniamy końcówkę ubijającą na mieszającą.**

5. Stopniowo, cały czas miksując, dodajemy do białek 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. Do gęstego kremu dodajemy stopniowo, w małej ilości, barwnik oraz ekstrakt (opcjonalnie). Miksujemy na szybkich obrotach do momentu połączenia się składników i uzyskania odpowiedniego koloru.
   Następnie zmniejszamy obroty miksera (do najwolniejszych), **aby odpowietrzyć krem.**
   Miksujemy całość ok 5-10 minut. Dzięki temu krem będzie gładki, bez dziur.
7. **Jeśli używamy miksera ręcznego, to gotowy krem maślany mieszamy łyżką, aby go odpowietrzyć.**

8. 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 ponownie miksujemy**, aż krem uzyska odpowiednią konsystencję. Ponownie go odpowietrzamy, zmniejszając obroty miksera.

Polewa – drip z białej czekolady:

- 155 g białej czekolady
- 70 ml śmietanki kremówki **30%**
- jadalna złota farbka lub złoty barwnik + miękki pędzelek

1. **Tort przed dekoracją polewą czekoladową schładzamy kilka godzin w lodówce.**
2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli polewa wyjdzie bardzo gęsta dodajemy trochę śmietanki i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. Zagęszczamy drip dodając więcej czekolady.
3. **Drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 43-45 stopni (wtedy ma dla mnie idealną konsystencję).
4. **Drip nakładamy na schłodzony tort za pomocą worka cukierniczego lub łyżeczki.**
5. **Na zimnym torcie kolorowa polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające sople.

Dodatkowo:

- kwiaty do dekoracji

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 biszkoptowy umieszczamy na tortownicy. Nasączmy go wodą z cytryną. Nakładamy frużelinę malinową, a następnie krem cytrynowy. Wygładzamy krem szpatułką. Nakładamy drugi blat biszkoptowy. Nasączamy go i nakładamy krem czekoladowy. Wygładzamy szpatułką i przykrywamy kolejnym blatem biszkoptowym, który nasączamy. Nakładamy lekko stężały mus truskawkowy. Delikatnie wygładzamy i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy. Wyrównujemy brzegi tortu.
3. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej całą noc), aby tort osiadł.**
4. **Wyciągamy tort z rantu: ściągamy rant i odklejamy papier do**

pieczenia. Polecam wpis: wyciąganie tortu z rantu.

5. Nakładamy krem maślany i tynkujemy tort (polecam do nakładania kremu worek cukierniczy). Szpatułką lub packą wygładzamy boki i wierzch tortu.
6. Wkładamy tort do lodówki, aby schłodzić go przed nałożeniem polewy czekoladowej.
7. Schłodzony tort dekorujemy czekoladową polewą. Zaczynamy od brzegu tortu, robiąc efekt spływającej czekolady. Na końcu nakładamy polewę na środek tortu i delikatnie rozprowadzamy. Wkładamy tort do lodówki, aby polewa zastygła.
8. Za pomocą pędzelka i złotej farbki malujemy drip z białej czekolady. Nakładamy dwie warstwy. Drugą warstwę farbki nakładamy dopiero gdy pierwsza dokładnie wyschnie. Przy malowaniu mogą powstać zacieki (na zdjęciach tego nie widać, bo farbka idealnie odbija światło).
9. Na końcu dekorujemy tort dla baletnicy kwiatkami, które zabezpieczamy odpowiednio: roztopioną czekoladą lub folią aluminiową. Można kupić sobie specjalne pojemniczki do łodyg.
10. Tort dla baletnicy przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby się ocieplił. Lepiej będzie się kroił. Koimy tort gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
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. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
4. Niektóre kwiaty są trujące, np. konwalie. Nie polecam używać takich kwiatów. Kwiaty 'jadalne’ również zabezpieczamy. Folia aluminiowa niestety lubi czasami zostać w torcie.
5. **Krem czekoladowy zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT’**. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone do 80 g. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone (do 170 g).
6. Frużeliny malinowej lepiej nie rozprowadzać po całej powierzchni biszkoptu. Zostawcie ok 1 cm odstępu od brzegu. Zapobiegnie to pojawieniu się nieestetycznych przebarwień na torcie.
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 od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
8. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.