# TORT DWA MICHAŁY

***Tort Dwa Michały to połączenie dwóch przepysznych kremów: krem z michałkami klasycznymi i krem z białymi michałkami. Biszkopt genueński i konfitura owocowa dopełniają całości, która zadowoli niejednego fana słodkich tortów. Zapraszam po przepis na najlepszy tort michałkowy!***

**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 i rozpuszczamy cukierki w śmietance.**
**2 dzień: Robimy kremy michałkowe i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami). Tynkujemy kremem i dekorujemy orzeszkami. Rozpuszczamy cukierki w śmietance (dekoracja tortu).**
**3 dzień: Robimy krem michałkowy jasny i dekorujemy tort.**
**4 dzień: Podajemy tort gościom. Tort Dwa Michały 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 genueński (forma śr 18 cm)- biszkopt genueński:**

- 4 jajka (ok 225 g, bez skorupki)
- 110 g drobnego cukru
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 25 g masła, roztopionego i ostudzonego
- 115 g mąki pszennej

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 18-20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Powoli i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając rózgi kuchennej. W trakcie mieszania mąki z masą, **tak bliżej końca**, dodajemy roztopione i ostudzone masło. **Masło dodajemy w taki sposób, aby spływało po ściance miski.** Wtedy masło nie zniszczy pęcherzy powietrza w ubitych jajkach i masa tak bardzo nie opadnie.
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 155-160ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**

5. Upieczony biszkopt genueński wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**
7. Biszkopt z tych proporcji w formie o **śr 18 cm wyrasta mi na ok 5,5-6 cm wysoki.**

## Krem Michałkowy klasyczny – krem z michałków:

- 200 ml śmietanki kremówki **36%**
- 120 g cukierków Michałki klasyczne (7 szt)
- 55 g mlecznej czekolady (można zastąpić cukierkami)
- 110 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę z pokrojonymi cukierkami. Powoli całość mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. **Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem się czekolady i cukierków możecie przez chwilę podgrzać całość na małym ogniu.** Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godzin**).
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę z cukierkami i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem.
3. Krem michałkowy klasyczny można zrobić w inny sposób: **Krem z michałkami**.
4. **Stabilność kremu zależy od rodzaju śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

## Krem Michałkowy jasny – krem z Michałkami białymi:

- 300 ml śmietanki kremówki **36%**
- ok 200 g cukierków białe Michałki (13-14 szt)
- 90 g białej czekolady
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę z pokrojonymi cukierkami. Powoli całość mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. **Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem się czekolady i cukierków możecie przez chwilę podgrzać całość na małym ogniu.** Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godzin**).
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę z cukierkami i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem.
3. Krem michałkowy jasny można zrobić w inny sposób: **Krem z białymi michałkami**.
4. **Stabilność kremu zależy od rodzaju śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

**Nasączenie:**

- przegotowana woda

**Dodatkowo:**

- ok 190 g konfitury żurawinowej, malinowej lub porzeczkowej
- ok 50 g podpieczonych, drobno posiekanych orzeszków ziemnych nie solonych

**Krem do dekoracji:**

- 130 ml śmietanki kremówki 36%
- 70 g cukierków białe Michałki
- 30 g białej czekolady
- 100 g serka mascarpone, **schłodzonego**

Krem robimy tak samo jak pozostałe kremy michałkowe.

**Wykonanie:**

1. Pierwszy blat biszkoptu umieszczamy na podkładzie/tortownicy i nasączamy go. Nakładamy połowę konfitury, a następnie krem michałkowy klasyczny. Wygładzamy krem szpatułką i nakładamy drugi blat biszkoptu. Nasączamy go i wykładamy resztę konfitury. Nakładamy połowę (trochę mniej niż połowa) krem michałkowy jasny i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
2. **Tynkujemy tort pozostałym kremem michałkowym jasnym.**
3. Dół tortu dekorujemy orzeszkami ziemnymi.
4. Tak przygotowany tort schładzamy w lodówce, najlepiej całą noc.
5. Następnego dnia dekorujemy wierzch tortu kremem michałkowym jasnym (tylka Wilton 1M) i orzeszkami ziemnymi.
6. Tort Dwa Michały przechowujemy w lodówce.
7. Cały tort możemy złożyć i udekorować w jeden dzień. Jednak tort najlepiej smakował dwa dni po przełożeniu biszkoptu kremem.

**Uwagi:**

1. Składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową. Składniki na kremy przez ubiciem muszą być schłodzone.
2. Czekoladę w obu kremach można zastąpić cukierkami.
3. Do kremu z michałkami klasycznymi nie polecam śmietanki 36% z Piątnicy. Krem na tej śmietance wyjdzie za gęsty.
4. Biszkopt najlepiej kroi się na drugi dzień, dlatego warto upiec go dzień przed przełożeniem go kremem.
5. Do krojenia tortu polecam gorący nóż.

6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

**Smacznego**

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

**Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!**