TORT GIOTTO z czerwoną porzeczką i chrupką czekoladową.

Tort Giotto z chrupką czekoladową i pysznym musem z czerwonej porzeczki. W smaku przepyszny! Bardzo smakował mojemu mężowi, który jest bardzo wybredny jeśli chodzi o torty :). Zamiast musu i żelki z czerwonej porzeczki można zrobić mus i żelkę z malin, wiśni lub rabarbaru. Przepisy na owocowe musy znajdziecie TUTAJ.

Kwiaty użyte do dekoracji tortu z Giotto zrobiłam z papieru waflowego dzięki szkoleniu online Agnieszki Obłozy.
Szkolenie z kwiatu z papieru waflowego można zakupić TUTAJ.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy masę czekoladową z pralinami Giotto i żelkę z czerwonej porzeczki.
2 dzień: Przygotowujemy krem giotto, chrupkę czekoladową mus z czerwonej porzeczki. Składamy tort.
3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy kremem maślanym.
4 dzień: Tort Giotto z chrupką czekoladową 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!

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 – forma o śr 18 cm:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
- 130 g **drobnego** cukru
- 160 g mąki pszennej tortowej

Składniki – jajka, rozm. M:

- ok 200 g jajek bez skorupki
- 120 g **drobnego** cukru
- 145 g mąki pszennej tortowej

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 20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie łączymy ją z masą

jajeczną używając szpatułki lub rózgi kuchennej (rózgą 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 155-160ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
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 cm. **Wierch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Warstwa chrupiąca o śr 16 cm – chrupka warstwa:

- 40 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
- 15 g gorzkiej czekolady 64%
- 20 g orzechów laskowych prażonych – drobno posiekanych
- 35 g prażynki
- 25 g oleju rzepakowego

1. Topimy czekolady w kąpieli wodnej: umieszczamy miseczkę z czekoladą na rondelku z gotującą się wodą (woda nie może dotykać dna miseczki) i mieszamy do momentu, gdy czekolada się rozpuści. Następnie studzimy czekoladę, uważając aby nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
2. Do ostudzonej czekolady dodajemy olej i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy suche składniki i mieszamy całość.
3. Tak przygotowana masę **nakładamy bezpośrednio na krem,** jak frużelinę/żelkę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm.**
4. **Chrupiącą warstwę można przygotować kilka godzin 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. Można też zrobić ją w rancie do żelek.

Krem z pralinami Giotto lub krem o smaku Giotto jeśli nie będziecie mogli nigdzie kupić pralinek Giotto.

- 190 g śmietanki kremówki 30/36% (użyłam 30%)
- 60 g białej czekolady
- 128 g pralin Giotto
- 130 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy śmietankę. Gdy będzie bardzo gorąca (zacznie wrzeć) wyłączamy palnik i dodajemy połamaną białą czekoladę oraz drobno pokrojone praliny Giotto. Całość dokładnie mieszamy, aż praliny i czekolada się rozpuszczą.
2. Wafelki z pralin potrzebują trochę czasu, aby zmiękły. Możemy przez chwilę podgrzać masę i szpatułką rozetrzeć wafelki. W ostateczności można przez chwilę zmiksować masę blenderem. Ale nie jest to konieczne, jeśli pokroicie praliny bardzo drobno.

3. Odstawiamy masę z pralinami Giotto do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz.), **najlepiej całą noc**.
4. Następnego dnia schłodzoną masę z pralinkami Giotto i serek mascarpone umieszczamy w misce. Za pomocą miksera mieszamy całość, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty).
5. **Gotowy krem z pralinkami Giotto 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.

Żelka z czerwonej porzeczki – śr 16 cm, grubość ok 6-7 mm:

- 200 g świeżej/mrożonej czerwonej porzeczki
- 55 g cukru lub więcej, do smaku
- 4 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. Czerwone porzeczki umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż owoce zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
3. Przecedzamy porzeczki przez sitko, aby pozbyć się pestek i skórek. **Otrzymane puree porzeczkowe ok 160 g puree (ok 140 ml)** przelewamy do rondelka.
4. Puree z porzeczek (160 g) podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Nie gotujemy soku z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.** Studzimy puree porzeczkowe.
5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm, wyłożonej folią spożywczą**.
6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut,** aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. Polecam również schłodzić rant w zamrażarce.
7. Tak przygotowana żelkę z porzeczek wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
8. Żelkę porzeczkową polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
9. **Świeże porzeczki miksujemy blenderem na gładkie puree**. Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Mus z czerwonej porzeczki – krem z porzeczki:

Składniki na ok 165-170 g puree z czerwonej porzeczki:

- 215 g świeżej/mrożonej czerwonej porzeczki
- 50 g cukru lub więcej, do smaku

Mus z czerwonej porzeczki:

- ok 165-170 g puree z czerwonej porzeczki
- 6 g żelatyny + 1,5 łyżki **zimnej** wody
- 130 g śmietany kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Mrożone porzeczki umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu. Gdy porzeczki puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
2. **Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.**
3. Porzeczki przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek i pestek. Otrzymane puree **(165-170 g)** przelewamy do rondelka i podgrzewamy do momentu wrzenia. **Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę**. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. **Odstawiamy do wystudzenia. Puree z porzeczek nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**

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.
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 z czerwonej porzeczki **od razu wykładamy na biszkopt. 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 porzeczki miksujemy blenderem na gładkie puree**. Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Składniki na krem maślany Milky Way do tynkowania i dekoracji tortu:

- 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)

Dodatkowo:

- **zielony i różowy barwnik spożywczy w żelu – może być olejowy lub w płynie**

1. Mleko w proszku przesiewamy. Używam mleko w proszku '**Łaciate**'. Można też użyć mleka w proszku **Krasnystaw** lub **SM Siedlce**.
2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondelek z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
3. W **misce**, za pomocą miksera, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Odkładamy mikser.
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 masła.
5. Do utartego masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.

7. **Odkładamy 3 łyżki kremu do osobnej miseczki. Dodajemy odrobinę różowego barwnika i mieszamy szpatułką, aż uzyskamy jednolity kolor. Zimą możemy odłożyć krem na blat do momentu dekorowania. Latem polecam schować krem w lodówce. Przed dekorowaniem wyciągamy krem z lodówki trochę wcześniej, aby ponownie zmiękł. Następnie mieszamy go ponownie mikserem, aby zrobił się gładki.**

8. **Do pozostałego kremu** dodajemy stopniowo, na wykałaczce, zielony barwnik.
9. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
10. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
11. Gotowym zielonym kremem tynkujemy tort Giotto. **Następnie schładzamy go kilka godzin przed dekorowaniem.**
12. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.
13. Odłożony różowy krem do dekoracji, połączony z pozostałym kremem z tynkowania przechowałam w lodówce. Następnego dnia wyciągnęłam godzinę przed dekoracją i gdy zmiękł zmiksowałam go, aż zrobił się jednolity.

Dodatkowo:

- cienki worek cukierniczy do dekoracji różowym kremem
- mały płaski pędzelek (kupiłam **TAKI** zestaw)
- perełki cukrowe
- kwiaty z papieru waflowego do dekoracji – opcjonalnie

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 Giotto i wyrównujemy. Kładziemy na krem chrupkę czekoladową, zachowując odstęp od brzegu na ok 1,5 cm. Wykładamy resztę kremu i wyrównujemy go szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy połowę musu porzeczkowego i kładziemy żelkę. Następnie wykładamy resztę musu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
4. **Tak przygotowany tort Giotto wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.**

5. **Wyciągamy tort z rantu: ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: wyciąganie tortu z rantu.**

6. **Cały tort tynkujemy zielonym 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 jest to konieczne.
   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. Nakładamy różowy krem maślany do worka cukierniczego. Odcinamy róg aby zrobić **malutki otwór**.
9. Malujemy różowym kremem kontur kwiatka na schłodzonym tynku i od razu rozcieramy delikatnie brzegi pędzelkiem, kierując ruchy do środka. Jeśli nałożycie zbyt cienką warstwę kremu, to nie uda się ładnie rozetrzeć go pędzelkiem. Dlatego warto poćwiczyć na talerzyku zanim namalujecie pierwszy kwiatek.
10. Różowy krem na schłodzonym torcie szybko twardnieje. Dlatego polecam najpierw zrobić połowę kwiatka, rozetrzeć brzegi i następnie dokończyć pozostałą część kwiatka.
11. Aby ułatwić sobie pracę użyłam wykrawacza do ciasteczek w kształcie kwiatka.
12. Na końcu można udekorować tort kolorowymi perełkami i kwiatami, np. z papieru waflowego.
13. **Gotowy tort Giotto 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 uzyskał odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
3. Pod tort Giotto otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy**

podkład. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.

4. Tort Giotto 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. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze jajek**. **Dlatego polecam ubijać jajka min. 12 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości jajek. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**.
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 Giotto? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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