

TORT JEDNOROŻEC

Tort jednorożec był dla mnie ogromnym wyzwaniem. Zabierałam się za niego od roku! Bałam się, że dekoracje z masy cukrowej nie wyjdą mi ładnie oraz, że zabraknie mi kremu na grzywę. Teraz, gdy najgorsze mam już za sobą, mogę więc podzielić się z Wami przepisem i radami, które pomogą Wam w zrobieniu własnego jednorożca :).

Na początek polecam do wysokiego tortu stabilniejszy biszkopt lub ciasto. Zwykły biszkopt może nie udźwignąć tyle ciężkich kremów. Zwracajcie uwagę na jakość śmietanki. Ja dopiero przy musie wiśniowym zorientowałam się, że coś jest nie tak. Kremy w smaku wyszły pyszne, ale nie tak bardzo lekkie i puszyste jak powinny. Do dziś nie wiem co było nie tak z tą kremówką. Dekoracje z masy cukrowej najlepiej zrobić kilka dni wcześniej, aby zdążyły wyschnąć. Więcej rad znajdziecie poniżej. Zapraszam na kawałek pysznego tortu!

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

Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy [dekoracje z masy cukrowej](#), aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy biszkopt, rozpuszczamy cukierki z czekoladą w śmietance.

2 dzień: Robimy krem truflowy, mus wiśniowy i oreo, składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.

4 dzień: Tort jednorożec podajemy 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 (rant śr 16 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 różgi kuchennej.
5. **Gotowe ciasto przekładamy do rantu o śr 16 cm.** Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta. Jeśli użyjecie tortownicy, musicie zrobić rant z papieru do pieczenia, aby biszkopt nie uciekł. Można też upiec biszkopt na dwa razy, z dwóch jajek. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155°C (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 cztery równe blaty.
9. **Do tego tortu lepszy będzie stabilniejszy biszkopt, np. [genueński](#) lub ciasto tortowe. Drugi tort jednorożec robiłam z lekkimi musami i powyższy biszkopt sprawdził się idealnie.**

Krem z truflami – [krem truflowy](#):

- 165 g śmietanki kremówki **36%***
 - 7 cukierków Trufle (Wawel), pokrojonych (ok 123-133 g)
 - 45 g gorzkiej czekolady, połamanej
 - 65 g serka mascarpone, **schłodzonego**
1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę. Gdy będzie ciepła dodajemy pokrojone cukierki i połamane czekoladę (nie zdejmujemy rondelka z palnika). Całość dokładnie mieszamy, aż czekolada z cukierkami się rozpuszcza i uzyskamy jednolitą masę. Pamiętajmy przy tym, aby nie doprowadzić masy do wrzenia. Zdejmujemy rondel z palnika. Jeśli cukierki nie rozpuściły się do końca przecedzamy masę przez sitko. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Następnie przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godzin)**.
 2. Następnego dnia schłodzoną masę truflową i serek mascarpone umieszczamy w misce. Przy pomocy miksera (średnie/większe obroty) mieszamy całość do momentu otrzymania gęstego i stabilnego kremu (ok 1-2 minut).
 3. Gotowy krem od razu przekładamy na blat biszkoptu.

Mus wiśniowy – [mus wiśniowy](#):

- 180 g świeżych/mrożonych wiśni
 - 30-35 g cukru trzcinowego, do smaku
 - 2 łyżeczki żelatyny (8 g) + 2 łyżki zimnej wody
 - 120 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.

2. Wiśnie umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy wiśnie zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik.
3. Za pomocą blendera miksujemy wiśnie, aż otrzymamy gładkie puree.
4. Otrzymane puree gotujemy na małym ogniu do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajemy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
5. W misce, za pomocą miksera (średnie 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.
6. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi kuchennej**, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
7. Gotowy mus wiśniowy od razu wykładamy na biszkopt.

Krem oreo – [krem oreo](#):

- 140 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
 - 110 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 15 g cukru pudru (1 i 1/2 łyżki) lub więcej, do smaku
 - 6 ciastek 'Oreo' (lub więcej*)
1. Połowę ciastek (całe, razem z kremem) rozdrabniamy w malakserze na drobny mak. Pozostałe ciastka kroimy nożem na większe kawałki, tak aby były wyczuwalne w kremie (*można dać 1 ciastko więcej) .
 2. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość mikserem, aż otrzymamy gęsty i sztywny krem śmietankowy. Odkładamy mikser.
 3. Dodajemy do kremu pokruszone ciastka (wszystkie) i za pomocą łopatką delikatnie łączymy z kremem śmietankowym.
 4. Gotowy krem oreo od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto. Nie schładzamy go w lodówce.
 5. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** 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

Krem maślany z mlekiem skondensowanym – [krem maślany](#):

Krem do tynkowania na tort o wysokości 12 cm:

- 240 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 200 g mleka skondensowanego zagęszczonego **słodzonego**

- do wybielenia kremu: biały barwnik/wybielacz
1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
 2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach.
Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
 3. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.
 4. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut.** W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'. Gotowym kremem tynkujemy tort.
 5. Biały barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać, dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza. Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel. Pamiętajcie, że po kilku godzinach krem będzie 'bielszy', ponieważ barwnik powoli 'puszcza' kolor.
 6. **Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).**

Krem na grzywę:

- 360 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 180 g mleka skondensowanego zagęszczonego słodzonego
- kolorowe barwniki i wybielacz

Krem przygotowujemy jak wyżej. Po dodaniu wybielacza dzielimy krem i barwimy na różne kolory.

Krem biało-różowy: 4 łyżki białego + 3 łyżki różowego (na filmie pokazałam jak je połączyć) – tyłka Wilton 1M

Różowy krem: 5 łyżek – tyłka Wilton 2D

Krem różowy 2: 1-2 łyżki – tyłka Wilton 4B

Niebieski krem – 2 łyżki – tyłka Wilton 199

Dodatkowo:

Oczy, róg i uszy zrobione z masy cukrowej lub w inny sposób. **Tutorial z dekoracjami znajdziecie [Tutaj](#).**

Wykonanie:

1. **Wysokie torty najlepiej składa się w rancie.** Jeśli takiego nie mamy, możemy go zrobić sami, np. owijamy pierwszy blat biszkoptu papierem do pieczenia, tworząc w ten sposób rant.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#).
2. Pierwszy blat biszkoptu umieszczamy na podkładzie. Nasączmy go i w tym momencie można nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. Nakładamy krem truflowy. Wygładzamy krem szpatułką. Nakładamy drugi blat biszkoptu. Nasączmy go i nakładamy mus wiśniowy. Wygładzamy szpatułką i

przykrywamy kolejnym blatem biszkoptowym, który również nasączamy. Nakładamy krem oreo. Delikatnie wygładzamy i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptu, który również nasączamy.

3. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
4. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#).
5. **Cały tort tynkujemy białym kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. A potem nałożyć drugą, grubsza warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą.
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.
6. Tak przygotowany tort jednorożec wkładamy do lodówki i przygotowujemy kolorowe kremy do zrobienia grzywy.
7. Schłodzony tort dekorujemy kolorowymi kremami, robiąc grzywę jednorożca. Na filmie poniżej pokazałam jak to zrobić.
8. Na końcu przyklejamy oczy, wbijamy róg i uszy. Tak przygotowany tort jednorożec przechowujemy w lodówce. Jeśli ozdoby z masy cukrowej nie wyschły dokładnie warto je włożyć na tort tuż przed podaniem, ale krem musi być wtedy miękki.
9. Tort jednorożec przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby się ocieplił. Koimy tort gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą 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. Do tortu jednorożec polecam stabilniejszy biszkopt np. genueński lub ciasto.
4. Jeden cukierek Trufel waży ok 17-19 g. Dlatego ciężko określić dokładną wagę cukierków :).
5. 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 miksujemy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.
6. Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
7. Tort jednorożec 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.
8. Dekoracje z masy cukrowej robimy kilka dni wcześniej, aby zdążyły

wyschnąć. Można je nawet zrobić 2 tygodnie wcześniej.

9. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.

10. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C.

Smacznego ☐

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.