TORT KURCZAK – tort z musem ananasowym

Tort Kurczak to idealny tort Wielkanocny. Tort z jasnym biszkoptem, kremem kokosowym i musem ananasowym w kształcie jajka. Taki słodki kurczak na pewno umili Wam święta :). Dekoracje z masy cukrowej można wykonać z kremu maślanego lub z lukru królewskiego.
Polecam również tort Wielkanocny.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

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.
2 dzień: Robimy kokosowy krem, mus ananasowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.
4 dzień: Tort Kurczak 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!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki na biszkopt (forma śr 20 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 rózgi kuchennej.**
5. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 20 cm**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155ºC (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). Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na **trzy równe blaty**.

8. Z każdego blatu wycinamy kształt jajka – na filmie poniżej pokazałam jak to można zrobić.
   Moje jajko miało wymiary: długość 19 cm, szerokość 16 cm.

Kokosowy krem – kokosowy krem

- 200 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 100 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej** lub śmietanki kokosowej
- 30-35 g cukru pudru, do smaku
- 50 g wiórków kokosowych

1. W misce umieszczamy mascarpone, śmietankę i cukier puder. Całość mieszamy przy pomocy miksera (szybsze obroty), aż krem zgęstnieje.
2. Do gotowego kremu dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy bardzo krótko. **Długie miksowanie sprawia, że krem się warzy**. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.**
3. Ja zaczynam ubijać krem od średnich obrotów miksera. W połowie zwiększam obroty i gdy widzę, że krem zaczyna gęstnieć zmniejszam je z powrotem do średnich.
4. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy**.

Mus ananasowy (okrągły tort – 1 blat o śr 16 cm) – mus ananasowy:

- ok 210 g ananasa z puszki – 6 plastrów
- 30 ml syropu ananasowego
- 1 1/3 łyżki soku z cytryny
- 3/4 łyżki cukru trzcinowego
- 2,5 – 3 plastry ananasa, odsączonego i drobno pokrojonego
- 8 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody
- 130 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia, ok 7 min.
2. Ananasa kroimy na mniejsze kawałki i umieszczamy w rondelku. Za pomocą blendera rozdrabniamy je, aż otrzymamy gładkie puree. Dodajmy syrop ananasowy, sok z cytryny i cukier. Podgrzewamy, mieszając na małym ogniu, aż masa zrobi się bardzo gorąca. Następnie zdejmujemy rondelek z ognia.
3. Do gorącego puree dodajemy napęczniałą żelatynę i dokładnie mieszamy, aż cała żelatyna się rozpuści. Studzimy puree ananasowe (nie może być ciepłe, ponieważ śmietanka się zwarzy).

4. **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.

5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszamy całość za pomocą łyżki, tylko do połączenia się składników (rózga kuchenna może nie dać rady ładnie połączyć luźnej śmietanki z puree, dlatego lepsza w tym przypadku jest łyżka).** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
6. Gotowy mus ananasowy wykładamy na biszkopt.

Do nasączenia – przegotowana woda lub sok z ananasa wymieszany z małą ilością wody, można dodać trochę soku z cytryny, aby sok nie był za słodki.

Krem do tynkowania: krem maślany z mascarpone (tort wysoki 8 cm):

- 180 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 65 g cukru pudru
- 300 g mascarpone, **w temp. pokojowej**
- wybielacz (biały barwnik Wilton)
- żółty i zielony barwnik spożywczy w żelu

1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu**. Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min, najszybsze obroty miksera)**.
3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
4. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.
5. **Z gotowego kremu odkładamy 3 łyżki kremu**, do którego dodajemy trochę zielonego barwnika i mieszamy.
6. Do pozostałej części kremu (tej większej) dodajemy żółty barwnik i mieszamy. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut**. W ten sposób odpowietrzymy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.
7. Żółtym kremem tynkujemy tort Kurczak, a zielony krem przekładamy do worka cukierniczego z tylką (użyłam tylki Wilton 22).

Do dekoracji:

- biała masa cukrowa (Saracino Pasta Model)
- pomarańczowy barwnik spożywczy w żelu
- 2 kostki gorzkiej czekolady
- biała posypka cukrowa – drobny maczek

1. Dekoracje z masy cukrowej robimy min. 2 dni przed dekoracją tortu, aby zdążyły wyschnąć.
2. Do kawałka białej masy dodajemy trochę barwnika w żelu i ugniatamy jak plastelinę, aż otrzymamy jednolity kolor masy. Gotowa (kupna) masa

cukrowa jest twarda. Trzeba ją ocieplić w dłoniach, aby zmiękła.
3. Czarną część oczu zrobiłam z roztopionej gorzkiej czekolady.

Wykonanie:

1. Pierwszy blat biszkoptowy w kształcie jaja umieszczamy na tortownicy. Nasączmy go i nakładamy krem kokosowy. Wygładzamy krem szpatułką. Nakładamy drugi blat biszkoptowy. W tym momencie robimy rant wokół tortu z papieru do pieczenia (na filmie pokazałam jak to zrobić). Nasączamy biszkopt i nakładamy tężejący mus ananasowy. Wygładzamy szpatułką i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
2. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
3. **Odklejamy papier do pieczenia.**
4. Nakładamy żółty krem maślany i tynkujemy tort. Krem najlepiej nakłada się za pomocą worka cukierniczego. Szpatułką lub packą wygładzamy boki i wierzch tortu.
5. Na końcu dekorujemy tort zielonym kremem, tworząc ramkę u spodu tortu (tylka Wilton 22).
6. Tak przygotowany tort Kurczak wkładamy do lodówki. **Dekoracje: grzywa, oczy, dziób i nóżki z masy cukrowej nakładamy na tort przed podaniem.** Wyciągamy wcześniej tort, aby się trochę ocieplił i dekoracje bez problemu się przykleją do kremu.
7. Tort Kurczak kroimy gorącym nożem.

Uwagi:

1. **Użyłam jajka rozmiar ‘L’. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.**
2. **Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.**
3. Tort Kurczak 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.
4. Dekoracje z masy cukrowej robimy kilka dni wcześniej, aby zdążyły wyschnąć. Można je nawet zrobić 2 tygodnie wcześniej.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

Smacznego

Podoba Ci się przepis na tort z musem ananasowym?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!
Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.