TORT MIŚ

Tort Miś od razy przyszedł mi do głowy, gdy zastanawiałam się nad tortem urodzinowym dla Błażejka. Od samego początku misie były jego ulubionymi zabawkami. Teraz jednak przerzucił się na samochody i motory, więc powoli zaczynam myśleć już o kolejnym motywie ;). Będzie nie lada wyzwanie! Z misiem nie miałam wielkich problemów. Jedyne co pokrzyżowało mi plany, to pogoda. W zaplanowanym terminie zapowiadały się upały, dlatego przełożyłam uroczystość na inny termin. I to był ostatni raz, gdy przełożyłam imprezę ze względu na pogodę! Nie wiem jak to się stało, ale wtedy, gdy miało być gorąco, panował przyjemny chłód. A w czasie przygotowań do urodzin i w samym dniu uroczystości było ponad 30 stopni! Jednak tort miś, w tak ekstremalnych warunkach, zdał egzamin celująco! Pięknie eksponował się nie tylko podczas sesji zdjęciowej, ale również wtedy, gdy przyszła pora na świętowanie!

Kolejny tort Miś zrobiłam z okazji drugich urodzin Kacperka, który ponownie miał dwa przyjęcia. Za drugim razem jednak zrobiłam misia z myślą o Klarze, córce mamy chrzestnej Kacperka. Klara od dawna marzyła o słodkim misiu, dlatego skorzystałam z okazji i spełniłam jej marzenie :).
Korzystając z okazji nakręciłam filmik, który, mam nadzieję, ułatwi Wam przygotowanie tego tortu. Tort Miś z filmu różni się od misia na zdjęciach jedynie wielkością i ciastem, ponieważ przy okazji przetestowałam po raz kolejny ciasto Red Velvet.

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Przygotowujemy czekoladowe oczy, buźkę, uszy.
2 dzień: Pieczemy biszkopt i robimy frużelinę brzoskwiniową.
3 dzień: Robimy kremy i **składamy tort**.
4 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym i czekoladą.
5 dzień: Podajemy tort gościom. **Tort miś 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:

- 6 białek (ok 222 g)

- 216 g drobnego cukru
- 6 żółtek
- 180 g mąki pszennej
- 60 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 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 24 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
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**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Krem czekoladowy Russel:

- 80 g czekolady mlecznej
- 130 g czekolady gorzkiej
- 2 jajka
- 60 g drobnego cukru
- 150 g masła, w temperaturze pokojowej

1. Jajka z cukrem za pomocą miksera ubijamy na parze (miskę ustawiamy na małym rondelku z gotującą się, małą ilością wody). Miksujemy, aż cały cukier się rozpuści, ok 5 min. Ściągamy miskę z rondelka i ubijamy dalej, aż otrzymamy gęstą masę i jajka przestygną (miskę można umieścić w garnku z zimną wodą). Odkładamy mikser i odstawiamy masę do wystudzenia (**nie może być ciepła**)
2. Czekolady topimy w kąpieli wodnej i odstawiamy do wystudzenia.
3. Masło, za pomocą miksera, ucieramy na jasną i puszystą masę (8-10 min). Do utartego masła dodajemy na zmianę czekoladę i masę jajeczną. Miksujemy do momentu otrzymania gładkiego kremu czekoladowego.
4. **Polecam wpis** ’**Jak uratować zwarzony krem maślany**’.

Frużelina z brzoskwiń – brzoskwinie w żelu:

- 330 g brzoskwiń z puszki

- 70 ml syropu z brzoskwiń + 30 ml zimnej wody
- 1 – 1,5 łyżeczki cukru, do smaku
- 3 łyżeczki soku z cytryny
- 12 g mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w 1,5 łyżki zimnej wody

1. Brzoskwinie odsączamy i kroimy na małe kawałki.
2. Umieszczamy pokrojone brzoskwinie w rondelku. Dodajemy syrop wymieszany z wodą, cukier i sok z cytryny.
3. Podgrzewamy całość do momentu wrzenia. Zmniejszamy ogień i dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie. Energicznie mieszamy całość i gotujemy na małym ogniu, aż otrzymamy konsystencję kisielu z brzoskwiniami.
   Wyłączamy palnik i studzimy frużelinę z brzoskwiń.
4. Gdy frużelina z brzoskwiń ostygnie wkładamy ją do lodówki na kilka godzin (ok 2 godz.), aby zgęstniała.

Krem z mlekiem skondensowanym karmelowym:

- 150 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej***
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- ok 100 g mleka skondensowanego karmelowego lub trochę więcej, do smaku

1. Mascarpone i kremówkę miksujemy, aż otrzymamy gęsty krem. Dodajemy mleko skondensowane i mieszamy (mikserem) do połączenia się składników.
2. Jeśli nie macie śmietanki **36%** to radzę zrobić krem na samym serku mascarpone. Po dodaniu mleka skondensowanego masa się rozrzedzi (nie zwarzy), dlatego nie polecam śmietanki 30% do tego kremu.
3. **Zrobiłam krem na śmietance 36% z 'Piątnica'**, która jest gęsta, prawie jak mascarpone. Inne śmietanki 36% są płynniejsze/rzadsze, dlatego warto wtedy zwiększyć ilość mascarpone lub dać mniej śmietanki 30%. Bezpieczniej jednak zrobić ten krem na samym serku mascarpone.

Do nasączenia biszkoptu:

- $\frac{3}{4}$ szkl wody

Nie przesadzajmy z nasączeniem, aby nie zatopić biszkoptu.

Kakaowy krem maślany (śr 24 cm, wys. ok 10 cm) – kakaowy krem maślany:

- 6 białek pasteryzowanych (216 g)
- 420 g cukru
- 600 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 40-80 g ciemnego kakao, dodajemy do uzyskania pożądanego koloru

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 (ok 5 minut).**
   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 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 ubitych 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. W mikserze planetarnym gotowa masa będzie ‘mlaskała’ o ścianki miksera. Przy użyciu ręcznego miksera ten efekt nie będzie aż tak widoczny, ale ławo rozpoznać kiedy krem jest już gotowy.
7. Do gotowego kremu dodajemy przesiane kakao. Miksujemy do momentu połączenia się składników i uzyskania odpowiedniego koloru.
8. Krem maślany kakaowy 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 mikserem (najwyższe obroty) ponownie miksujemy**, aż krem uzyska odpowiednią konsystencję.

Do dekoracji tortu Miś:

- 2 ciasteczka typu 'Oreo’
- ok 70 g białej czekolady
- kilka łyżeczek oleju rzepakowego
- ok 50 g gorzkiej czekolady
- podkładka z tekturki + folia spożywcza lub wafelek, z którego wytniemy buźkę misia. Buźkę misia można również zrobić z masy plastycznej/cukrowej

Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, dodając do niej trochę oleju rzepakowego i barwnika. Olej dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aż otrzymamy odpowiednią konsystencję. Do gorzkiej

czekolady nie dodajemy niczego.

Wykonanie:

1. Przygotowujemy oczy, buźkę i uszy misia. Wszystkie etapy pokazane są w filmie poniżej.
2. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
3. Pierwszy blat biszkoptu umieszczamy na paterze/podkładzie. Nasączmy wodą i nakładamy krem czekoladowy, wyrównujemy szpatułką. Nakładamy drugi blat biszkoptu. Nasączamy go i wykładamy frużelinę brzoskwiniową (zachowując ok 1 cm odstępu od brzegów). Wykładamy krem karmelowy, wyrównujemy szpatułką i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
4. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**

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

6. Tort tynkujemy cienką warstwą kremu maślanego (1-2 mm).
7. Krem maślany kakaowy umieszczamy w worku cukierniczym z tylką do włosów/trawy (**Wilton 233**). Dekorowanie tortu zaczynamy od dołu. Zanim zaczniemy dekorować górę umieszczamy buźkę i oczy. Kontynuujemy dekorowanie tylką. Na samym końcu umieszczamy ciasteczkowe 'uszy', które dekorujemy kremem maślanym.
8. Tort Miś przechowujemy w lodówce. Krem maślany w lodówce twardnieje. Tort przed podaniem gościom wyciągamy z lodówki min. 30 minut wcześniej, aby krem maślany trochę zmiękł.
9. Tort miś najlepiej kroi się gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem z mlekiem skondensowanym.
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 mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Do zrobienia buźki i uszu użyłam białej czekolady w pastylkach, ponieważ biała czekolada dostępna w sklepach ma kremowy/beżowy kolor. Przy drugim torcie użyłam zwykłej białej czekolady.
5. Zamiast tekturki, do wykonania buźki misia, można użyć dużego wafla, z którego delikatnie wycinamy owalny kształt buźki.
6. 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 ok 12-15 minut. To też

zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
7. Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej, przed przełożeniem go kremami. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.
8. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego

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

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