TORT NA KOMUNIĘ – prostokątny

Tort na komunię był moim słodkim prezentem dla córeczki przyjaciółki z okazji jej I Komunii Świętej. Przygotowując go przez kilka dni, cały czas myślałam o reakcji Klary na jego widok :). Bardzo mi zależało, aby tort się jej spodobał. Niepotrzebnie się martwiłam! Klara była zachwycona tortem pełnym kwiatków. Goście chwalili jego smak, a ja pękałam z dumy :). Tort na komunię Klary zrobiłam z kremem czekoladowym i musem z czerwonej porzeczki. Do kremu czekoladowego dodałam malinową frużelinę. Do tego jasny biszkopt i pyszny torcik gotowy!

Jedyne co nie wyszło do końca idealnie, to grubość tynku! Nie wiem jak to zrobiłam, ale boki miały 1 cm grubości, a góra niecałe 5 mm! Powiem Wam, że zdecydowanie wolę tynkować okrągłe torty!

Na Instagramie, w wyróżnionej relacji Literki-kwiatki, pokazuję jak robiłam kwiatki z masy cukrowej na ten tort. Polecam też obejrzeć relację: Klej CMC.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje 'kwiatki' z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.
1 dzień: Pieczemy biszkopt, robimy frużelinę malinową i rozpuszczamy czekolady w śmietance.
2 dzień: Robimy krem czekoladowy, mus z porzeczki, składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym. Nakładamy opłatek i dekorujemy kwiatkami.
4 dzień: Tort na komunię 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.
Jak kroić tort? – ZOBACZ!
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Ilość porcji: ok 40-50 (dla 50 osób kawałek powinien mieć ok 2 cm grubości, długi – 8 cm)

Składniki na 1 blat biszkoptu (forma 24×34 cm) – biszkopt z olejem:

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 3-4 łyżki oleju rzepakowego*
- 152 g mąki pszennej

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 białka, **dodajemy żółtka wymieszane z olejem**. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i **delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.**
5. Gotowe ciasto przekładamy do prostokątnej formy o wymiarach 24×34 cm, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy ok 30 – 40 min w temperaturze 155ºC (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
   Zostawiamy do wystudzenia. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy i wyciągamy go.
8. **Pieczemy kolejne 2 blaty biszkoptu. Jeśli posiadacie miksery z dużymi miskami, można upiec 1 biszkopt z 8 jajek. Po upieczeniu przekroić na 2 blaty.**

Nasączenie: przegotowana woda

Frużelina malinowa – frużelina z malin:

- 380 g malin mrożonych/świeżych
- 2-3 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 2-3 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 5-6 łyżeczek mąki ziemniaczanej + 5-6 łyżek zimnej wody

1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku. Zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu.
   Gdy maliny puszczą sok i się ‚rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie gorąca.
2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną**. Delikatnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.
3. Zdejmujemy rondelek z palnika i studzimy frużelinę.
4. Frużelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.

Krem czekoladowy (zrobiłam go na dwa razy, ponieważ mój mikser nie dałby rady dobrze ubić takiej ilości kremu):

- 700 g/ml śmietanki kremówki **30/36%***
- 370 g mlecznej czekolady, połamanej
- 100 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 225 g serka mascarpone, **schłodzonego***

1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
4. **Gotowy krem 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.

Mus z czerwonej porzeczki (też można zrobić go na 2 razy) – mus porzeczkowy:

- 900 g świeżych/mrożonych czerwonych porzeczek
- 200 g cukru lub więcej, do smaku
- 24 g żelatyny + 6 łyżek **zimnej** wody
- 560 ml śmietany kremówki **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. Otrzymany sok 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 (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 z porzeczki i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub rózgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
6. Gotowy mus z czerwonej porzeczki wykładamy na biszkopt.

Krem do tynkowania – krem maślany z mascarpone (tort wysoki ok 10 cm):

- 650 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 220 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
- 1000 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**

Dodatkowo:

- **do wybielenia kremu:** biały barwnik/wybielacz
- zielony barwnik spożywczy – do liści

1. **Kremu wystarczyło mi na otynkowanie i udekorowanie tortu.** Jeśli jednak Wam go zabraknie zróbcie krem na same dekoracje z ok 100 g masła – resztę składników przeliczcie w przeliczniku foremek).
2. **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.
3. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 15 min**, najszybsze obroty miksera).
4. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 2-3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
5. **W tym momencie biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.** Jeśli chcemy otrzymać np. jasno niebieski kolor kremu, to po dodaniu niebieskiego barwnika dodajemy biały barwnik, aby rozjaśnić kolor i go 'oczyścić' (krem maślany najczęściej ma kremowy kolor i w połączeniu z niebieskim często wychodzi zielony kolor). Można też najpierw wybielić krem, a potem dodać kolorowy barwnik.
6. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
7. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie było dziur w tynku.
8. Gotowym kremem tynkujemy tort komunijny.
9. **Polecam wpis 'Jak uratować zwarzony krem maślany'.**
10. **Biały lub czarny barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać 'puścił pigment'.** Dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza. Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel. **Gdy dodajemy również kolorowy barwnik krem nie musi być idealnie biały. Ważne aby nie był żółty/kremowy, bo po dodaniu np. różowego barwnika otrzymamy łososiowo-pomarańczowy kolor.**

Dodatkowo:

- opłatek waflowy lub wydruk na masie cukrowej. Można użyć zwykłego opłatka z nadrukiem, ale do kremów maślanych polecam wydruk na masie cukrowej. Taki opłatek przeznaczony jest wyłącznie do kremów maślanych i ma ładniejsze kolory.

Wykonanie:

1. **Tort najlepiej składać w formie, której upiekliśmy biszkopt lub prostokątnym rancie do pieczenia.**

2. Na podkładzie układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go. Nakładamy frużelinę malinową, zostawiając odstęp 1 cm od brzegów. Wykładamy krem czekoladowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy mus z porzeczki i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
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 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.
   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. **Na świeżo otynkowany tort nakładamy opłatek.**
7. Tort na komunię dekorujmy kwiatkami z masy cukrowej oraz kremem maślanym, robiąc szlaczki dookoła tortu. **Wokoło serca użyłam tylki Wilton 18, górna ramka dookoła tortu – Wilton 16, dolna ramka dookoła tortu – Wilton 21, liście – Wilton 352 (do białego kremu dodajemy zielony barwnik).**
8. Gotowy tort na komunię przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
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. **Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.**
4. 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.
5. **Pod tak duży tort na komunię otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.**
6. Tort 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.
7. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Dlatego polecam ubijać białka min. 10 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 białek. **Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania**.
8. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. 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 na Komunię? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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