TORT o smaku szarlotki

Tort o smaku szarlotki to idealny pomysł na święta Bożego Narodzenia. Ciasto cynamonowe nie jest lekkie ani puszyste. Jeśli nie lubicie ciężkich ciast polecam wykorzystać ciasto z Tortu piernikowego. Krem do tynkowania z białą czekoladą jest bardzo słodki. Jeśli ktoś uważa, że kremy maślane do tynkowania są za słodkie, to niech spróbuje tego! Inne kremy, które nadają się do tynkowania tortu znajdziecie Tutaj. Pamiętać trzeba jednak, że na kremie śmietankowym kolorowe cukierki się rozpuszczą. Dlatego polecam przykleić je na roztopionej czekoladzie. Zapraszam każdego fana szarlotki na ten wyjątkowo świąteczny tort o smaku szarlotki!

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Robimy mus jabłkowy i pieczemy 3 blaty ciasta.
2 dzień: Prażymy jabłka, robimy krem cynamonowy i składamy tort.
3 dzień: Tynkujemy tort kremem i dekorujemy cukierkami.
4 dzień: Podajemy tort gościom. Tort o smaku szarlotki najlepiej smakuje 2 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!

Składniki na 1 blat ciasta o śr 20 cm:

- 80 ml oleju rzepakowego
- 65 g drobnego cukru trzcinowego
- 1 duże jajko
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 65 g musu jabłkowego*
- 125 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- szczypta soli

1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej mieszamy olej z cukrem. Dodajemy jajko, ekstrakt waniliowy i mus jabłkowy, mieszamy. Na końcu dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, cynamonem i solą. Mieszamy całość krótko, tylko do połączenia się składników.
2. Gotowe ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia **formy o śr 20 cm**.
3. **Pieczemy ok 18-22 minut w 180°C (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka.

Wyciągamy ciasto i studzimy.
4. Powtarzamy czynność dwukrotnie.
5. Blaty rosną z lekką górką, którą ścinamy.

*Mus jabłkowy:

- 250 g obranych i pokrojonych w kostkę jabłek (ok 400 g całych)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka drobnego cukru (do smaku)
- 1/2 łyżeczki cukru z wanilią (opcjonalnie)

1. Sok z cytryny, cukier i cukier z wanilią umieszczamy na patelni. Podgrzewając na małym ogniu mieszamy chwilę. Dodajemy pokrojone jabłka i prażymy pod przykryciem, aż owoce zmiękną (5-10 minut, zależy od jabłek).
2. Gdy jabłka będą gotowe ściągamy patelnię z ognia, studzimy. Miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładki mus jabłkowy.

Prażone jabłka:

- 500 g obranych i pokrojonych w kostkę jabłek
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1-2 łyżki drobnego cukru, do smaku
- 30 g masła
- 1/2 – 3/4 łyżeczki cynamonu
- ok 1-1,5 płaskiej łyżeczki kaszki manny – opcjonalnie

1. Cukier, sok z cytryny i masło umieszczamy na patelni. Podgrzewając na małym ogniu mieszamy, aż masło się roztopi. Dodajemy cynamon, mieszamy. Dodajemy pokrojone jabłka, mieszamy i przykrywamy pokrywką.
2. Jabłka prażymy pod przykryciem, aż zmiękną, 5-8 minut lub dłużej (czas zależy od odmiany jabłek). Co jakiś czas mieszamy jabłka, aby równomiernie się uprażyły. Sprawdzamy przy okazji czy nie są już gotowe.
3. Gdy jabłka zmiękną ściągamy patelnię z ognia. Posypujemy owoce kaszką manną i delikatnie mieszamy. Studzimy masę.

Krem cynamonowy – krem cynamonowy:

- 350 ml śmietanki kremówki **36%**, **schłodzonej**
- 450 g mascarpone, **schłodzonego**
- 1 1/2 płaskiej łyżeczki cynamonu
- 4-5 łyżek cukru pudru

1. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone, cynamon i cukier puder.
2. Całość mieszamy przy pomocy miksera (szybsze obroty) ok 2-3 min, aż krem zgęstnieje. Gotowy krem od razu nakładamy na ciasto.
3. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

Krem do tynkowania – białe ganache z masłem:

- 300 g białej czekolady
- 75 ml śmietanki kremówki 30/36%
- 115 g miękkiego masła
- barwnik olejowy – zielony
- biały barwnik spożywczy w żelu /wybielacz

1. **Pierwszy sposób wykonania ganache do tortu:** śmietankę podgrzewamy w rondelku. Gdy będzie ciepła dodajemy masło i mieszamy, aż się rozpuści. Gdy masa będzie gorąca zdejmujemy rondelek z palnika. Dodajmy pokrojoną białą czekoladę i mieszamy, aż się rozpuści i otrzymamy gładką masę.
2. **Drugi sposób wykonania ganache:** podgrzewamy śmietankę, aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojoną czekoladę. Mieszamy całość, aż otrzymamy gładką masę czekoladową. Następnie dodajemy miękkie masło i mieszamy, aż się rozpuści i otrzymamy jednolitą masę.
3. **Uwaga! Biała czekolada nie lubi wysokich temperatur. Jeśli doprowadzimy masę z masłem lub samą śmietankę do wrzenia odczekajmy chwilę, aż masa się trochę przestudzi.**
4. **Gotowe ganache studzimy i odkładamy na kilka godzin na blat kuchenny**, min. 6 godzin (**polecam na całą noc**). Można włożyć do lodówki, aby przyśpieszyć proces, ale trzeba uważać, aby masa nie stwardniała. **Gotowa masa musi mieć konsystencję kremu Nutella.**
5. Następnie, za pomocą miksera, miksujemy masę min. 5 minut (najszybsze obroty). W trakcie miksowania dodajmy stopniowo biały i zielony barwnik, aby otrzymać odpowiedni kolor (krem bez białego barwnika będzie miał żółtawy odcień).
6. Gotowym kremem tynkujemy tort. Przed tynkowaniem tort należy wyciągnąć z lodówki, aby się ocieplił. **Na zimnym torcie krem szybko zastyga, przez co ciężko go potem wygładzić.**

Dodatkowo:

- 35 g gorzkiej czekolady
- 30 g mlecznej czekolady
- 30-35 ml śmietanki kremówki 30%
- 150 g cukierków, typu M&Ms

1. W rondelku podgrzewamy śmietankę, aż będzie gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia).
2. Do gorącej śmietanki dodajemy drobno pokrojoną czekoladę i mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę czekoladową. Chwilę studzimy i przekładamy ganache czekoladowe do worka cukierniczego. Odcinamy róg worka, aby zrobić malutką dziurkę.
3. Jeśli czekolada wyjdzie za gęsta dodajemy więcej śmietanki i mieszamy.

Wykonanie:

1. **Tort polecam składać w wysokim rancie cukierniczym.** Jeśli takiego nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.

2. Pierwszy blat ciasta umieszczamy na tortownicy. Nakładamy połowę uprażonych jabłek, a następnie połowę kremu cynamonowego. Wygładzamy krem szpatułką i nakładamy drugi blat ciasta. Wykładamy jabłka, krem i przykrywamy ostatnim blatem ciasta.
3. **Tak przygotowany tort schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc)**, aby naturalnie osiadł.

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

5. **Cały tort tynkujemy zielonym kremem.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie schłodzić tort ok 15 minut w lodówce. Nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą.
   Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
6. **Krem szybko zastyga, przez co mogą powstać nierówności trudne do wygładzenia.** Polecam zamoczyć szpatułkę w gorącej wodzie, wytrzeć i na sucho delikatnie wygładzać tynk. Uważać trzeba, aby szpatułka nie była za gorąca, ponieważ barwnik może 'puścić kolor', przez co powstaną przebarwienia.
7. Dekorujemy świąteczny tort masą czekoladową, tworząc 'kabel'. Następnie przyklejamy bezpośrednio do kremu cukierki. Można je przykleić masą czekoladową.
8. Tort o smaku szarlotki przechowujemy w lodówce. Tort wyciągamy min. 30 minut przed podaniem, aby krem zmiękł i nie kruszył się podczas krojenia.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem cynamonowy
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Przy śmietance 30% warto zwiększyć ilość mascarpone (ok 100 g). Zrobiłam krem na śmietance 36%, która jest gęściejsza.
4. Pod tort otynkowany kremem z masłem i czekoladą koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1 cm**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
5. Świąteczny tort otynkowany kremem maślanym **wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem**. Krem maślany z czekoladą po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.
7. **Kąpiel wodna:** ustawiamy miskę z czekoladą na małym, wysokim rondelku z gotującą się wodą (mała ilość wody). Mieszamy czekoladę, aż się rozpuści. **Czekolada nie lubi wysokiej temperatury, zwłaszcza biała czekolada**, dlatego trzeba uważać i za długo jej nie podgrzewać (tylko do momentu rozpuszczenia się czekolady).

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.