TORT OREO – tort piłka nożna

Tort oreo zachwycił moją rodzinę nie tylko wyglądem ale i smakiem! Bałam się kremu oreo, ponieważ jest delikatny w smaku i bardzo łatwo można go przytłoczyć innymi, mocniejszymi kremami. Jednak z delikatnym ciastem czekoladowym i truskawkami wyszedł idealny…prawie. Szkoda, że truskawki były bez smaku :(. Niestety to już nie sezon na nie. Dlatego polecam w zastępstwie na najbliższe kilka miesięcy frużelinę malinową.

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Pieczemy ciasto, robimy frużelinę.
2 dzień: Robimy krem oreo. Składamy tort (przekładamy ciasto kremem).
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.
4 dzień: Podajemy tort gościom. Tort oreo 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!

Ciasto czekoladowe – rant śr 18 cm:

- 2 jajka (rozm. L)
- 250 ml maślanki lub jogurtu naturalnego (273 g)
- 120 ml oleju rzepakowego (108 g)
- 310 g drobnego cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 280 g mąki pszennej
- 67 g ciemnego kakao
- 10 g sody
- szczypta soli
- 220 ml wrzątku

1. W misce umieszczamy jajka, maślankę, olej, cukier i ekstrakt waniliowy. Za pomocą rózgi kuchennej dokładnie wszystko mieszamy.
2. Dodajemy przesiane suche składniki i mieszamy. Na końcu dodajemy gorącą wodę i delikatnie mieszany, aż otrzymamy jednolite ciasto.
3. Ciasto delikatnie przekładamy do rantu lub wysokiej formy wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).
4. Pieczemy **ok 55 – 65 min w temperaturze 175-180ºC (bez termoobiegu)**, do suchego patyczka. Wyciągamy ciasto z piekarnika i studzimy.
5. Ostudzone ciasto wyciągamy z formy i kroimy na 3 równe blaty. Ciasto wyrasta z górką, którą ścinamy.

6. Ciasto jest bardzo rzadkie. Jeśli pieczecie w rancie, to zabezpieczcie dobrze spód. Trochę ciasta wypłynęło mi podczas pieczenia.
7. **Ciasto pieczemy w rancie, bo z formy może wypłynąć. Ciasto wyrasta powyżej 6 cm. Można też zrobić rant z papieru do pieczenia w niższej formie.**

Frużelina truskawkowa:

- 280 g świeżych truskawek
- 1 – 2 łyżek cukru, do smaku
- 1,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżka zimnej wody
- 1,5 łyżeczki żelatyny + 2 łyżki zimnej wody

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. Truskawki kroimy na większe kawałki/ćwiartki i umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu.
3. Podgrzewamy całość, aż truskawki zmiękną i puszczą sok. Uważajmy, aby owoce się nie rozpaćkały.
4. Gdy masa będzie gorąca dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie. Mieszamy i chwilę gotujemy, aż otrzymamy konsystencję kisielu. Zdejmujemy rondelek z ognia.
5. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie, aż całkowicie się rozpuści. Nie gotujemy frużeliny z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.
6. Studzimy frużelinę i wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 2-4 godz.).

Krem oreo – krem oreo:

- 360 ml śmietanki kremówki **36%**, **schłodzonej**
- 280 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 35 g cukru pudru lub więcej, do smaku
- 16-18 ciastek 'Oreo’

1. Kilka ciastek – 7 szt (całe, razem z kremem) rozdrabniamy w malakserze na drobny mak. Pozostałe ciastka kroimy nożem na mniejsze kawałki, tak aby były wyczuwalne w kremie.
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 łopatki delikatnie łączymy z kremem śmietankowym**. Gotowym kremem od razu przekładamy blaty ciasta.
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**.

Krem maślany z mlekiem w proszku (śr 18 cm, wysoki 10-11 cm) – krem maślany Milky Way:

Zielony krem:

- 70 ml mleka, np. 3,2%
- 70 g drobnego cukru
- 100 g mleka w proszku (Łaciate, 27% tłuszczu)
- 280 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)
- zielony barwnik spożywczy w żelu
- wybielacz lub biały barwnik w żelu

1. Mleko w proszku przesiewamy.
2. W rondelku umieszczamy mleko i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondelek z ognia i studzimy mleko (**nie może być ciepłe**).
3. W metalowej misce, za pomocą miksera ucieramy masło na jasną i puszystą masę (min. 12 min).
4. Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę (szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem je do masła).
5. **Do utartego masła dodajemy masę mleczną**, łyżka po łyżce.
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach 5 min. Następnie zmniejszamy obroty i miksujemy ok 10 min lub dłużej, aż mleko w proszku nie będzie wyczuwalne w kremie. **Obroty miksera zmniejszamy, aby odpowietrzyć krem.**
7. W gotowym kremie do tynkowania Milky Way nie powinniśmy wyczuwać mleka w proszku. Nie chodzi o smak mleka, ale o jego strukturę.
8. Do gotowego kremu dodajemy zielony barwnik spożywczy. Krem maślany wychodzi żółtawy (kolor zależy od masła), dlatego aby uzyskać idealnie zielony kolor kremu dodajemy trochę białego barwnika/wybielacza.
9. Z gotowego kremu do tynkowania **odkładamy 4 łyżki kremu, do dekoracji**.

Biały i czarny krem do dekoracji:

- 30 ml mleka, np. 3,2%
- 30 g drobnego cukru
- 40 g mleka w proszku
- 115 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)
- czarny barwnik spożywczy w żelu
- wybielacz lub biały barwnik w żelu

1. Krem przygotowujemy tak samo jak zielony krem. Jednak otrzymany krem maślany dzielimy na dwie części.
2. Do jednej porcji dodajemy czarny barwnik, aby otrzymać czarny krem. Pozostały krem wybielamy białym barwnikiem lub wybielaczem.

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 frużeliny truskawkowej, a następnie połowę kremu oreo. Wygładzamy krem szpatułką i nakładamy drugi blat ciasta. Wykładamy frużelinę, krem i przykrywamy ostatnim blatem ciasta czekoladowego.

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 kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie schłodzić tort ok 20 minut w lodówce. Nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą (na wierzch tortu nie trzeba nakładać drugiej warstwy kremu).
   Tort oreo 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. Za pomocą foremki lub w inny sposób robimy szkic wzoru piłki nożnej.
7. Czarnym kremem maślanym robimy sześciokąty (tylka Wilton 18) i linie dzielące (tylka Ibili 0002). Białym kremem wypełniamy pozostałe pola (Wilton 18).
8. Pozostałym zielonym kremem maślanym robimy na górze 'ramkę' wokół wzoru piłki nożnej (Wilton 18). Na dole tortu za pomocą tylki do włosów/trawy (Wilton 233) robimy pasek trawy.
9. Gotowy tort oreo przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem oreo.
2. **Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 55-60 g.**
3. Przy śmietance 30% warto zwiększyć ilość mascarpone (ok 100 g). Zrobiłam krem na śmietance 36%, która jest gęściejsza.
4. Świeże truskawki najlepiej smakują w sezonie. Dlatego polecam frużelinę z mrożonych malin, ponieważ moje truskawki nie miały smaku :(.
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 uzyskał 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 piłka nożna 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. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180-185ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

Smacznego

Źródło przepisu na ciasto **Tutaj**. Przepis na krem oreo autorstwa P. Dominiki z grupy wsparcia dla początkujących.

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

Kopiowane tekstu i zdjęć zabronione.