TORT ORZECHOWO KAWOWY

Tort orzechowo – kawowy to przepyszny tort z orzechowym biszkoptem, frużeliną wiśniową i kremem z kawą. Tort orzechowy z kremem kawowym był moim słodkim prezentem dla mamy męża. Muszę powiedzieć, że ten tort najlepiej mi smakował 2 dni po tynkowaniu! Przekładałam go kremem kawowym w piątek. W sobotę dekorowałam, a w niedzielę podaliśmy go na stół. Był pyszny, ale dopiero w poniedziałek smaki się super przegryzły. Dlatego nie polecam pośpiechu z tym tortem :). Polecam również tort orzechowy.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Pieczemy biszkopt i robimy frużelinę wiśniową.
2 dzień: Robimy krem kawowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremem).
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.
4 dzień: Tort orzechowo – kawowy 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
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na biszkopt orzechowy (rant śr 18 cm):

- 4 białka (ok 145 g)
- 115 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 130 g mąki pszennej
- 90 g zmielonych orzechów włoskich

1. Orzechy mielimy drobno. Najlepiej mielić orzechy w małych ilościach, aby podczas długiego mielenia nie wytworzył się tłuszcz z orzechów.
2. **Oddzielamy białka od żółtek.**
3. 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).
4. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
5. Dodajemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy je z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej. **W takcie mieszania mąki z masą dodajemy orzechy i delikatnie całość mieszamy**.
6. **Gotowe ciasto przekładamy do rantu o śr 18 cm**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta. Jeśli użyjecie tortownicy, musicie zrobić rant z papieru

do pieczenia, aby biszkopt nie uciekł. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno.
7. **Pieczemy ok 50 – 60 min w temperaturze 155ºC (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.**
8. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika. Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
9. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Frużelina z wiśni – frużelina wiśniowa:

- **350 g** świeżych / mrożonych **wiśni bez pestek**
- 1-2 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 2,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 2 łyżki zimnej wody

1. Świeże wiśnie drylujemy.
2. Wiśnie umieszczamy w garnku i zasypujemy cukrem. Gotujemy owoce na mniejszym ogniu, raz po raz mieszając je, aż zmiękną i puszczą sporo soku.
3. **Do miękkich owoców dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie**. Cały czas mieszając, gotujemy wiśnie na małym ogniu, aż sok zgęstnieje (frużelina będzie miała **konsystencję gęstego kisielu**).
   Następnie wyłączamy palnik i studzimy frużelinę.
4. **Jeśli frużelina po dodaniu skrobi ziemniaczanej nadal będzie rzadka, dodajcie więcej mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w wodzie. Niektóre wiśnie puszczają więcej soku.**

Krem kawowy:

- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej (12 g)
- 1 łyżka wrzątku
- 380 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
- 300 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 50-70 g cukru pudru lub więcej, do smaku

1. Kawę zalewamy wrzątkiem i mieszamy, aż całkowicie się rozpuści. Niektóre kawy, te o intensywniejszym aromacie, trudniej się rozpuszczają i mogą się zrobić twarde grudki. Wtedy przecedzamy rozpuszczoną kawę przez sitko i używamy tylko rozpuszczoną cześć kawy.
2. **Studzimy rozpuszczoną kawę. Nie może być ciepła, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**
3. W misce umieszczamy **schłodzoną** śmietankę, serek mascarpone, cukier puder i ostudzoną, rozpuszczoną kawę. Przy pomocy miksera (średnie obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem kawowy.
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**.
5. W tym sposobie na krem **ważne jest to, aby nie dodawać za dużo wody do kawy**. Większa ilość płynu rozrzedzi krem śmietankowy.
6. **Krem kawowy można zrobić innym sposobem**, znajdziecie go w przepisie na

krem z kawą.

Nasączenie:

- przegotowana woda, słaba kawa, można również nasączyć likierem kawowym lub orzechowym (tylko dla dorosłych).

Krem maślany z mascarpone do tynkowania tortu o śr 18 cm, wysoki 8 cm:

- 150 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 50 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
- 250 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**
- biały barwnik (wybielacz)
- miętowy barwnik w żelu (użyłam Wilton 'Teal')

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. Gdy rozjaśnimy krem dodajemy stopniowo miętowy barwnik w żelu, aby uzyskać miętowy kolor.
5. **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'. Gotowym kremem tynkujemy tort orzechowo – kawowy.
6. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.

Krem maślany z mascarpone do dekoracji tortu:

- 90 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 35 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
- 160 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**
- biały barwnik (wybielacz)
- różowy i zielony barwnik w żelu

1. Krem robimy tak samo jak krem do tynkowania, tylko po dodaniu wybielacza **odkładamy ok 60 g kremu**, do którego dodajemy zielony barwnik.
2. **Pozostałą, większą część białego kremu barwimy na jasny róż.** Następnie odkładamy połowę kremu, do której dodajemy więcej różowego barwnika, aby uzyskać ciemniejszy odcień różu. W ten sposób otrzymamy dwa odcienie koloru: jasny i ciemny róż.
3. Zielonym kremem, za pomocą tylki Wilton 352 zrobimy liście.
4. Dwa odcienie różowego kremu wykładamy na folię od żywności. Zawijamy w rulon i z jednej strony obcinamy końcówkę. Tak przygotowany krem wkładamy do worka cukierniczego zakończonego tylką Wilton nr 32. **Na filmie pokazuję jak taki dwukolorowy krem przygotować.**

5. **Polecam wpis ’Tylki cukiernicze’**

Wykonanie:

1. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
2. **Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go**. W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. Można też najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Za pomocą worka cukierniczego nakładamy krem kawowy, robiąc 'ramkę’ wokoło biszkoptu. W środek wykładamy połowę frużeliny wiśniowej. Następnie nakładamy krem kawowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu. Nasączamy go i ponownie robimy 'ramkę’ wokoło biszkoptu (na filmie pokazuję jak to zrobić). Wykładamy resztę frużeliny wiśniowej. Nakładamy krem kawowy i równomiernie rozprowadzamy. Kładziemy ostatni blat biszkoptu orzechowego i nasączamy go.
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. Cały tort orzechowo – kawowy tynkujemy kremem maślanym. Najpierw nakładamy cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. **Następnie** nakładamy drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzamy szpatułką i 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.
7. **Schładzamy tort w lodówce ok 40 minut, aby tynk trochę stwardniał.**
8. Na schłodzonym torcie, za pomocą tylki Wilton 32, robimy kwiatki z różowego kremu. Następnie zielonym kremem robimy małe liście tylką Wilton 352.
9. Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy do 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Użyłam jajka rozmiar ‘L’. Jedno jajko ma ok 55-60 g (bez skorupki).**
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 tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1 cm.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
6. Tort orzechowo – kawowy 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? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.