TORT ORZECHOWY

Tort orzechowy to pyszne połączenie biszkoptu orzechowego z kremem orzechowym. Orzechowy tort przełożyłam powidłami, aby przełamać smak kremu orzechowego. Do kremu orzechowego możemy dodać trochę wódki, ale tylko wtedy gdy nie będą go jadły dzieci! Polecam również tort orzechowo – kawowy.

Uwaga!
Dekorowanie tortu za pomocą szablonu nie jest trudne, ale krem maślany musi być dobrze schłodzony przed dekorowaniem, aby krem nie rozmazywał się pod szablonem. Dekorowałam tort barwnikiem w proszku na sucho. Ale bez problemu można taki barwnik rozpuścić w odrobinie spirytusu i malować na mokro.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Pieczemy biszkopt.
2 dzień: Robimy krem orzechowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremem).
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym z kajmakiem.
4 dzień: Tort orzechowy 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 16 cm):

- 3 białka (ok 110 g)
- 86 g drobnego cukru
- 3 żółtka
- 98 g mąki pszennej
- 70 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 10-12 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 16 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.

Krem orzechowy – krem orzechowy:

- 160 g drobno zmielonych orzechów włoskich
- 140 ml zimnego mleka
- 120 g drobnego cukru
- 150 g masła (min. **82%** tłuszczu), w temp. pokojowej

1. Orzechy włoskie drobno mieliny blenderem (może być malakser lub inne urządzenie do mielenia).
2. W rondelku podgrzewamy mleko z cukrem. Gdy mleko się zagotuje zmniejszamy ogień i dodajemy mielone orzechy. **Całość mieszamy i gotujemy na małym ogniu, aż masa zgęstnieje, ok 10 minut.** Zdejmujemy rondelek z ognia i **studzimy masę**.
3. Masło ucieramy mikserem, aż będzie jasne i puszyste – **min. 10 minut**. Do utartego masła dodajemy ostudzoną masę orzechową. Miksujemy całość tylko do połączenia się składników.
4. Krem orzechowy wyjdzie luźny (nie zwarzony). **Wkładamy go do lodówki, aby zgęstniał (ok 30 minut). Co kilka minut mieszamy, aby nie stwardniał, tylko równomiernie się schłodził.**
5. Gotowy krem orzechowy wykładamy na biszkopt.

Dodatkowo:

- ok 240 g powideł, konfitury ze śliwek – do posmarowania blatów
- przegotowana woda lub słaba kawa z cukrem do nasączenia biszkoptu

Krem maślany z kajmakiem do tynkowania (tort wysoki 8 cm):

- 220 g masła (min. **82%** tłuszczu), w temperaturze pokojowej
- 190 g kajmaku w puszce

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy jasną, puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
2. Nadal miksując dodajemy stopniowo kajmak.
3. **Miksujemy chwilę krem na najszybszych obrotach, a następnie zmniejszamy obroty i miksujemy przez kilka minut**. W ten sposób odpowietrzymy krem maślany, aby nie był ‘dziurawy’.

Krem maślany z kajmakiem do dekoracji:

- 70 g masła (min. **82%** tłuszczu), w temperaturze pokojowej
- 60 g kajmaku w puszce

Wykonanie kremu takie samo jak powyżej.

Wykonanie:

1. **Tort polecam składać w wysokim rancie cukierniczym.** 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. Nasączmy biszkopt i nakładamy cienką warstwę kremu orzechowego – ok 2 mm. Nakładamy cienką warstwę powideł, pamiętając aby zachować 1 cm odstępu od brzegu biszkoptu. W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. Wykładamy resztę kremu i równo rozprowadzamy. Dajemy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Nakładamy cienką warstwę kremu orzechowego, rozsmarowujemy powidła i wykładamy resztę kremu. Równomiernie rozprowadzamy i nakładamy ostatni blat biszkoptu orzechowego, który również nasączamy.
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 (jeśli składaliśmy go w rancie): ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: wyciąganie tortu z rantu.**

5. Cały tort orzechowy tynkujemy kremem maślanym z kajmakiem. Najpierw nakładamy cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. **Następnie n**akładamy 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.
6. **Schładzamy tort w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
7. Na dobrze schłodzonym torcie, za pomocą linijki, zaznaczamy linie (na filmie pokazuję jak to zrobić). Następnie przykładamy do tortu szablon i za pomocą miękkiego pędzelka nanosimy barwnik w proszku (na filmie jest to również pokazane). Użyłam **jadalnego barwnika Brown Amber**.
8. Krem maślany z kajmakiem do dekoracji przekładamy do worka cukierniczego z tylką (**Wilton nr 18, dół tortu – Wilton nr 14**) i dekorujemy tort orzechowy.
9. Gotowy tort przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy do 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.
10. Szablon z różami kupiłam na **Aliexpress.** Podobny wzór można kupić **Tutaj**.

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 orzechowy 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.