TORT PIERNIKOWY

Tort piernikowy w każdym kawałku pachnący świętami Bożego Narodzenia. Miękkie, prawie jak biszkopt, ciasto piernikowe z aromatycznymi przyprawami. Do tego konfitura pomarańczowa i delikatny krem cynamonowy sprawiają, że tort na długo zostanie w Waszej pamięci. Ja pamiętam do dziś ;).
Pomysł na tort z choinkami znalazłam w internecie. Nie zastanawiając się długo od razu przystąpiłam do działania. Najpierw upiekłam pierniczki, polukrowałam je, a następnie zabrałam się za pieczenie blatów piernikowych. Oryginalny przepis nie zawiera pomarańczowego dodatku, ale znając już smak kremu cynamonowego wiedziałam, że pomarańcza musi się w nim znaleźć. Chciałam przełożyć tort frużeliną pomarańczową. Niestety mi nie wyszła :(. Dlatego ratowałam się konfiturą pomarańczową. Efekt spełnił moje oczekiwania :). Tort piernikowy z choinkami to idealny pomysł na święta!

P.S. W tym roku podjęłam kolejną próbę zrobienia **frużeliny pomarańczowej**, która okazała się sukcesem! Dlatego polecam ją zrobić zamiast konfitury pomarańczowej. Można też użyć **pomarańczowego curdu**! Ale jak kto lubi… wybór pozostawiam Wam :).

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 1 blat ciasta o śr 20 cm:

- 65 g miękkiego masła
- 70 g drobnego cukru trzcinowego
- 1 jajko
- 2 łyżeczki miodu
- 60 ml mleka + 1 łyżeczka soku pomarańczowego
- 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 115 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru*
- 3/4 łyżeczki cynamonu*
- 1/3 łyżeczki mielonych goździków*
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/3 łyżeczki sody
- szczypta soli
- starta skórka z 1/3 pomarańczy, bez białej części

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło i cukier na puszystą

masę. Dodajemy jajko, miód, mleko z sokiem i ekstrakt waniliowy. Dokładnie miksujemy. Masa zrobi się rzadka, ale tak ma być.
2. Wsypujemy suche składniki i mieszamy, aż otrzymamy gładką masę. Na końcu dodajemy startą skórkę z pomarańczy i krótko mieszamy.
3. Gotowe ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia **formy o śr 20 cm**.
4. Pieczemy **od 20 do 25 minut w 180°C (bez termoobiegu),** do suchego patyczka. Wyciągamy ciasto i studzimy.
5. Powtarzamy czynność dwukrotnie :).
6. Zamiast podanych przypraw można użyć mieszanki przypraw do pierników – 1,5 łyżeczki.

Krem cynamonowy – krem cynamonowy:

- 500 ml kremówki **36%**, schłodzonej*
- 400 g serka mascarpone, schłodzonego
- 1 ½ płaskiej łyżeczki cynamonu
- 5 łyżek cukru pudru lub więcej, do smaku

1. W misce umieszczamy kremówkę, mascarpone, cukier puder i cynamon. Całość mieszamy przy pomocy miksera (wolniejsze obroty), aż masa zgęstnieje.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Krem śmietankowy do dekoracji:

- 150 ml kremówki **36%**, schłodzonej*
- 80 g serka mascarpone, schłodzonego
- 2 łyżki cukru pudru

1. W misce umieszczamy kremówkę, mascarpone i cukier puder. Całość mieszamy przy pomocy miksera (wolniejsze obroty), aż masa zgęstnieje.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Dodatkowo:

- konfitura pomarańczowa
- pierniczki – przepis **tutaj**.

Wykonanie:

1. Ciasto piernikowe wyrasta z górką, dlatego przed składaniem tortu należy ją ściąć.
2. Pierwszy blat ciasta piernikowego umieszczamy na tortownicy. Nakładamy cienką warstwę konfitury pomarańczowej. Wykładamy

pierwszą część kremu cynamonowego i przy pomocy szpatułki równomiernie rozprowadzamy. Kładziemy drugi blat ciasta, konfiturę pomarańczową i drugą porcję kremu. Nakładamy ostatni blat ciasta i nakładamy, cieńszą od poprzednich, warstwę kremu. Wygładzamy krem szpatułką.
3. Następnie 'tynkujemy’ kremem boki tortu, tworząc efekt 'naked cake’.
4. Krem śmietankowy umieszczamy w worku cukierniczym z tylką i dekorujemy tort.
5. Tort piernikowy przechowujemy w lodówce. **Dekoracje z pierników najlepiej umieścić na torcie przed podaniem. W lodówce pierniki zmiękną.**

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Oprócz składników na krem.
2. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
3. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone (ok 100g). **Zrobiłam krem na śmietance 36% z ‘Piątnica’**, która jest gęsta, prawie jak mascarpone. Inne śmietanki 36% są płynniejsze/rzadsze, dlatego warto wtedy zwiększyć ilość mascarpone (ok 50-80g).
4. Jeśli posiadamy trzy formy tej samej wielkości, to składniki mnożymy razy 3 i gotowe ciasto rozdzielamy równomiernie na trzy formy. Wtedy też najlepiej piec ciasto z funkcją termoobiegu.
5. Warto odłożyć ok 3 łyżek kremu cynamonowego na poprawki. Krem po kilku godzinach trochę ciemnieje i przed podaniem można jeszcze raz nałożyć na boki cienką warstwę kremu.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj**.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.