

TORT PIĘTROWY na Chrzest

Tort piętrowy na Chrzest Św. małego Edmunda miałam okazję zrobić tuż po [szkoleniu z tortu dwupiętrowego](#) u [Agnieszki Obłózy](#). Dzięki temu robiłam go bez obaw, że coś mi nie wyjdzie. Niestety nie nagrałam tutorialu, ponieważ musiałam skupić się na torcie, a nie na tym, aby dobrze ustawić kamerę. Dlatego w tym wpisie podam Wam tylko dokładny przepis na cały tort piętrowy, a tutorial ze składania tortu przygotuję w osobnym wpisie.

Myślałam nad tym, aby opisać Wam cały proces składania tortu piętrowego, ale jest to zbyt skomplikowane i będzie potrzebny do tego film, abyście zrozumieli co miałam na myśli. Bardzo szczegółowo opisuję przepisy i gdybym dodała tutaj jeszcze opis krok po kroku ze składania tortu, to byście się pogubili w tym wszystkim. Dlatego dziś skupiam się na podaniu Wam przepisu na przepyszny tort piętrowy.

Gdy zapytałam przyjaciółkę jaki smak tortu by chciała to od razu powiedziała, że bardzo jej smakował [tort z kremem cytrynowym](#), który robiłam dla jej najstarszej córki z okazji jej 5 urodzin. Tamten tort był z trzema przełożeniami, dlatego w torcie dla Edmunda podzieliłam smaki. Dolne piętro dla dorosłych robiłam o smaku czekoladowo-cytrynowym, a górne przeznaczone dla dzieci o smaku czekoladowo-truskawkowym. Tak idealnie się złożyło, że ilość dzieci i dorosłych pasowała do ilości porcji każdego piętra :). Aby trochę urozmaicić tort dodałam do kremu czekoladowego pyszną chrupkę.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy biszkopt, przygotowujemy ganache do kremu czekoladowego i żelkę.

2 dzień: Robimy chrupkę, kremy, mus i składamy torty (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Tynkujemy torty kremem maślanym. Składamy tort piętrowy. Dekorujemy tort lub robimy to następnego dnia.

4 dzień: Dekorujemy tort jeśli nie udało się tego zrobić poprzedniego dnia.

5 dzień: Tort piętrowy 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!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

PIĘTRO DOLNE o śr 21 cm:

Biszkopt jasny lub kakaowy – przepisy na biszkopty znajdziecie [TUTAJ](#)

Potrzebujecie 3 blaty o śr 21 cm i grubości ok 1,8-2 cm. Do mojego tortu

zrobiłam jasny biszkopt z 6 jajek i nadmiar biszkoptu ścięłam. Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.

Składniki na biszkopt – rant o śr 21 cm:

- ok 330 g jajek bez skorupki (6 jajek 'L')
- 195 g **drobnego** cukru
- 240 g mąki pszennej tortowej

Opis wykonania znajdziecie [TUTAJ](#)

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa o śr 18 cm – chrupka warstwa:

- 70 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
 - 70 g prażynki → [PRZEPIS](#)
 - 25 g oleju rzepakowego
1. Topimy czekolady w kąpeli wodnej: umieszczamy miseczkę z czekoladą na rondelku z gotującą się wodą (woda nie może dotykać dna miseczki) i mieszamy do momentu, gdy czekolada się rozpuści. Następnie studzimy czekoladę, uważając aby nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
 2. Do ostudzonej czekolady dodajemy olej i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy prażynkę i mieszamy całość.
 3. Tak przygotowaną masę **nakładamy bezpośrednio na krem**, jak fruzelinę/żelkę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm**.
 4. **Chrupkę można przygotować kilka godzin wcześniej tak jak żelkę.** Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 16 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem. Można też zrobić ją w rancie do żelek.

Fruzelina malinowa:

- 180 g malin mrożonych/świeżych
 - 3/4 – 1 łyżka cukru, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
 - 11 g mąki ziemniaczanej (**1 i 3/4 łyżeczki**) + 2 łyżki zimnej wody
1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku, zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie gorąca.
 2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną.** Delikatnie mieszamy i gotujemy, aż fruzelina zgęstnieje. Gotowa fruzelina będzie mieć konsystencję kisielu.
 3. Zdejmujemy rondel z palnika i **studzimy fruzelinę. Następnie nakładamy na cienką warstwę kremu cytrynowego.**

Krem czekoladowy (przepis z filmem [TUTAJ](#)):

- 330 g/ml śmietanki kremówki **30/36%** (robiłam krem z 30%)
 - 175 g mlecznej czekolady
 - 48 g gorzkiej czekolady (64%)
 - 105 g serka mascarpone, **schłodzonego***
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
 2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
 4. **Krem czekoladowy od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przechowujemy kremu w misce w lodówce.

Krem cytrynowy:

- 190 g/ml mleka
 - 83 g cukru
 - 20 g skrobi ziemniaczanej
 - 16 g mąki pszennej
 - 1,5 jajka, rozm. L (drugie jajko rozbełtałam widelcem i dodałam połowę)
 - otarta skórka z 1,5 małych cytryn
 - 150 g masła (**min. 82% tłuszczu**), w temperaturze pokojowej
 - sok wyciśnięty z 1,5 małych cytryn – dałam ok **50-55 g soku**
1. Do połowy mleka (95 g) dodajemy cukier i zagotowujemy w rondelku, na małym ogniu.
 2. Do reszty mleka (95 g) dodajemy mąkę, jajka i skórkę z cytryny. Miksujemy blenderem, aż otrzymamy gładką masę.
 3. Gdy mleko się zagotuje wlewamy do niego mieszankę z mąką i mieszamy całość dokładnie różgą kuchenną. Mieszamy cały czas, gotując budyń na małym ogniu, aż masa zgęstnieje.
 4. Gdy otrzymamy masę budyniową zdejmujemy rondel z palnika. Gorący budyń od razu przykrywamy folią spożywczą tak, aby folia dotykała całą powierzchnię budyniu. Odstawiamy do wystudzenia. **Budyń nie może być ciepły, ponieważ rozpuści utarte masło i krem się zwarzy.**
 5. Masło ucieramy na puszystą masę (ok 12 min). Masło przed utarciem ma być miękkie, ale nie może być lejące, prawie płynne.
 6. Cały czas miksując, **powoli dodajemy do masła wystudzony budyń**, łyżka po łyżce. Następną łyżkę dodawać po zmiksowaniu poprzedniej.

7. Na końcu dodajemy powoli sok z cytryny (łyżka po łyżce). Miksujemy do połączenia się składników.
8. **Polecam wpis** – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)

PIĘTRO GÓRNE o śr 16 cm:

Biszkopt jasny lub kakaowy – przepisy na biszkopty znajdziecie [TUTAJ](#).

Potrzebujecie 3 blaty o śr 16 cm i grubości ok 1,8-2 cm.

Do mojego tortu zrobiłam jasny biszkopt z 3 jajek, Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.

Składniki na biszkopt – rant o śr 16 cm:

- ok 164 g jajek bez skorupki (3 jajka 'L')
- 100 g **drobnego** cukru
- 120 g mąki pszennej

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa o śr 14 cm:

- 40 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
- 40 g prażynki
- 15 g oleju rzepakowego

Żelka truskawkowa o śr 14 cm:

- 145 g truskawek mrożonych/świeżych
- 5 g cukru, do smaku
- 3/4 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
Po zblendowaniu truskawek z cukrem wyszło ok 115 g puree. Na taką ilość dałam 4 g żelatyny.
2. Truskawki umieszczamy w rondelku. Zасыpujemy cukrem i podgrzewamy na małym ogniu, aż truskawki zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
3. Miksujemy truskawki blenderem, aby otrzymać gładkie puree.
4. Dodajemy sok z cytryny do smaku i podgrzewamy puree na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszymy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree truskawkowe.
5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 14 cm, wyłożonej folią spożywczą.**
6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut,** aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. Polecam również schłodzić rant w zamrażarce.
7. Tak przygotowaną **żelkę truskawkową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6**

godz.), najlepiej na całą noc.

8. Żelkę z truskawek polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na mus w torcie.
9. Świeże truskawki możemy zmiksować blenderem po dodaniu cukru i soku z cytryny. Następnie otrzymane puree podgrzewamy do momentu wrzenia. W taki sposób przygotowałam żelkę na filmie.

Krem czekoladowy:

- 175 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
- 90 g mlecznej czekolady
- 25 g gorzkiej czekolady (64%)
- 55 g serka mascarpone, schłodzonego*

Przepis na mus truskawkowy:

Składniki na 190 g puree z truskawek:

- 175 g świeżych/mrożonych truskawek
- 20-25 g cukru lub więcej, do smaku

Mus truskawkowy:

- 190 g puree truskawkowego
 - 1 łyżeczka soku z cytryny (opcjonalnie, do smaku)
 - 6 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody (żelatyna ważona na wadze jubilerskiej)
 - 105 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, schłodzonej
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 2. Mrożone truskawki umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy truskawki zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy truskawki, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy sok z cytryny (nie jest konieczny).
 3. Podgrzewamy puree truskawkowe do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy garnuszek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszanymy energicznie całość, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy otrzymane puree truskawkowe.**
 4. W misce, za pomocą miksera (szybkie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i **mieszanymy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki.** Gdy puree połączy się

ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).

6. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
7. Gotowy mus truskawkowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
8. Świeże truskawki miksujemy blenderem na gładkie puree. Dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Tynk do obu tortów: krem maślany z mlekiem w proszku, ale możecie użyć waszego ulubionego kremu maślanego do tynkowania

Składniki na tort o śr 21 cm, wys. 10 cm – przelicznik foremek):

- 90 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 88 g drobnego cukru
- 125 g mleka w proszku*
- 350 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- niebieski barwnik spożywczy w żelu, kolor Baby blue

Składniki na tort o śr 16 cm, wys. 10 cm):

- 50 g zwykłego mleka, np. 3,2%
 - 50 g drobnego cukru
 - 72 g mleka w proszku*
 - 200 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
 - niebieski barwnik spożywczy w żelu, kolor 'Baby blue'
1. Mleko w proszku przesiewamy. Można użyć mleka w proszku **łaciate**, **Krasnystaw** lub **SM Siedlce**.
 2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
 3. W **misce**, za pomocą miksera, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła). Odkładamy mikser.
 4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy**, aż otrzymamy jednolitą masę. Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do masła.
 5. Do utartego masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).
 6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
 7. W tym momencie dodajemy trochę niebieskiego barwnika. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**

8. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie było dziur w tynku.
9. Gotowym kremem tynkujemy tort.
10. **Krem można przygotować tuż przed tynkowaniem lub dzień wcześniej.** Wtedy po zrobieniu kremu wkładamy go do lodówki. Następnego dnia wyciągamy go z lodówki ok 1,5 godziny przed tynkowaniem. Gdy zmięknie miksujemy go do momentu, aż robi się jednolity. Jeśli go nie zmiksujecie zwarzy się podczas tynkowania.
11. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Składanie tortów:

1. **Torty składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. Pierwszy blat biszkoptowy umieszczamy na podkładzie. Nasączmy go i nakładamy w tym momencie rant cukierniczy wraz z papierem do pieczenia (papier umieszczamy wewnątrz rantu). **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy cienką warstwę kremu czekoladowego (2 mm) i wygładzamy go szpatułką. Nakładamy warstwę chrupki, zachowując odstęp od brzegu na 1,5 cm. Wykładamy resztę kremu i wyrównujemy. Nakładamy drugi blat biszkoptu, nasączamy go i nakładamy cienką warstwę kremu cytrynowego. Wykładamy frużelinę malinową, zostawiając odstęp od brzegu na 1,5 cm. Wykładamy resztę kremu i wyrównujemy. Przykrywamy krem ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
4. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
5. **Tak samo składamy górne piętro.** Żelkę nakładamy na cienką warstwę musu – ok 3 mm.
6. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
7. **Torty tynkujemy kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub 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.
8. Tak przygotowane torty wkładamy do lodówki na kilka godzin, aby tynk dobrze się schłodził.
9. **Składamy oba piętra.** Dekorujemy tort dwupiętrowy wg własnego upodobania
□
10. Tort piętrowy przechowujemy w lodówce.
11. Tort przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby krem maślany trochę zmiękł. Kroimy tort piętrowy gorącym nożem.

Dodatkowo:

- **wsporniki do tortów piętrowych: [wspornik do tortu piętrowego](#)**
- podkładka obustronnie powlekana z dziurką do tortów piętrowych o średnicy ciut mniejszej od górnego piętra
- foremka silikonowa do zrobienia krzyża
- złote barwniki spożywcze

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem czekoladowy i mus truskawkowy – śmietanka i mascarpone.
2. **Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.**
3. 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 uzyskać odpowiednią konsystencję.
4. **Pod tort piętrowy koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
5. Tort piętrowy 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.
6. **Dekoracje z masy cukrowej robimy kilka dni wcześniej, aby zdążyły wyschnąć. Można je nawet zrobić 2 tygodnie wcześniej.**
7. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
8. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C.

Smacznego ☐

Zainteresowanych szkoleniami z tortów od podstaw oraz technik dekorowania zapraszam do Agnieszki Obłoczy.

[Kliknij w zdjęcie poniżej, aby poznać terminy szkoleń!](#)

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.