TORT PŁATEK ŚNIEGU

Tort Płatek Śniegu to połączenie pysznego kremu czekoladowego z musem malinowym. Idealny dla dziecka, które swoje urodziny świętuje zimą. Tort Płatek Śniegu to drugi tort z okazji pierwszych urodzin Kacperka. Na urodziny z tortem Ciasteczkowy Potwór niestety nie mógł przybyć wujek i dlatego mieliśmy okazję świętować urodziny syna dwa razy. Z racji tego, że wielkimi krokami zbliżała się zima stwierdziłam, że tort z płatkiem śniegu, którego zdjęcie przypadkiem znalazłam w internecie będzie idealny na tą okazję. Tort Płatek Śniegu, mimo skromnego wyglądu zrobił ogromne wrażenie na gościach :).

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni:
1 dzień: Pieczemy biszkopt i rozpuszczamy czekolady do kremu.
2 dzień: Robimy krem czekoladowy, mus malinowy i **składamy tort** (przekładamy biszkopt kremami).
3 dzień: Robimy niebieski i biały krem. Dekorujemy tort.
4 dzień: Podajemy tort 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!

Składniki na biszkopt kakaowy (tortownica śr 24 cm) – biszkopt kakaowy:

- 7 białek (ok 260 g)
- 260 g drobnego cukru
- 6 łyżek wody, zimnej
- 7 żółtek
- 190 g mąki pszennej
- 50 g kakao

1. **Oddzielamy białka od żółtek.**
2. 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).
   Pod koniec ubijania dodajemy wodę i miksujemy do połączenia się składników.
3. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko,

tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao i delikatnie łączymy z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
5. Gotowe ciasto przekładamy do tortownicy o **śr 24 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (dno i boki). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. Pieczemy ok **50 – 60 min w 155-160ºC (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka.
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
   Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy, wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Krem czekoladowy- krem czekoladowy:

- 290 ml śmietanki kremówki **36%***
- 180 g mlecznej czekolady, połamanej
- 50 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 130 g serka mascarpone, **schłodzonego***

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
2. Następnego dnia umieszczamy w misce krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (wolniejsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
3. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Mus malinowy – mus malinowy:

- 450 g świeżych/mrożonych malin
- 95 g cukru lub więcej, do smaku
- 4 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
- 12 g żelatyny (3 łyżeczki) + 3 łyżki zimnej wody
- 290 ml śmietanki kremówki **36%*, schłodzonej**

1. Maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu, aż maliny się 'rozpaćkają’. Zdejmujemy z palnika.
2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min do napęcznienia.
3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu

wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.

4. **W misce, za pomocą miksera (średnie 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, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub rózgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Możemy go na chwilę włożyć do lodówki, aby trochę zgęstniał.
6. Gotowy mus malinowy wykładamy na biszkopt/ciasto.
7. Przed wyłożeniem musu na blat polecam zrobić wysoki rant z papieru do pieczenia wokół tortu.

Niebieski krem śmietankowy:

- 400 ml śmietanki kremówki **36%***
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 4 łyżki cukru pudru
- kilka kropel niebieskiego barwnika w żelu

1. W misce umieszczamy śmietankę, serek mascarpone, cukier puder i kilka kropli barwnika. Całość mieszamy przy pomocy miksera (wolniejsze obroty) ok 2-3 min, aż masa zgęstnieje. W trakcie mieszania można dodać stopniowo więcej barwnika, aby otrzymać odpowiedni kolor.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Biały krem na 'Płatek śniegu’:

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

1. W misce umieszczamy śmietankę, serek mascarpone i cukier puder. Całość mieszamy przy pomocy miksera (wolniejsze obroty) ok 2 min, aż masa zgęstnieje. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tylką i dekorujemy tort.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Nasączenie blatów:

- ½ szkl wody
- 1 łyżeczka kakao

Dodatkowo:

- ok 60 g wiórków kokosowych
- srebrne i perłowe kuleczki cukrowe do dekoracji

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 biszkoptowy umieszczamy na tortownicy. Nasączmy wodą z kakao, wykładamy krem czekoladowy i wyrównujemy szpatułką. Nakładamy drugi blat biszkoptowy i nasączamy go. Na tym etapie owijamy tort papierem do pieczenia, tworząc wokół niego rant. Zabezpieczamy go kawałkiem taśmy klejącej. Wykładamy mus malinowy i delikatnie wyrównujemy szpatułką. Nakładamy ostatni blat biszkoptowy, który również nasączamy.
3. **Tak przygotowany tort wkładamy do lodówki na kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc), aby tort naturalnie 'osiadł'.**
4. Schłodzony tort wyciągamy z lodówki i delikatnie odklejamy papierowy rant.
5. Cały tort tynkujemy niebieskim kremem śmietankowym. Szpatułką delikatnie wygładzamy boki i wierzch tortu. **Biały krem śmietankowy** umieszczamy w worku cukierniczym z tylką i robimy śnieżynkę.
6. Na końcu obsypujemy cały tort wiórkami kokosowymi. Śnieżynkę dekorujemy perłowymi i srebrnymi kuleczkami cukrowymi.
7. Gotowy tort Płatek Śniegu przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na kremy.
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. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
4. **Krem czekoladowy zrobiony jest na śmietance 36% z kartonika 'UHT'.** Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone do 80 g. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone (do 170 g).
5. W musie malinowym przy śmietance 30% warto zwiększyć ilość żelatyny o 1 g.
6. Papierem do pieczenia wykładamy na dno tortownicy oraz robimy rant (wewnątrz), aby biszkopt nie wylał się podczas pieczenia.
7. Biszkopt kakaowy wyrasta z lekką górką, dlatego po wyjęciu z formy

można go położyć 'do góry nogami’, aby się wyrównał.

8. Latem, gdy na dworze panują upały, polecam dodanie do musu malinowego serka mascarpone. W chłodniejsze dni można użyć samej kremówki.
9. Płatek śniegu można również zrobić **lukrem królewskim** lub kremem maślanym.
10. Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
11. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło inspiracji Tutaj.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.