TORT RUDOLF

Tort Rudolf z kremem waniliowym, musem czekoladowym i śliwkowym to moja słodka propozycja na Święta Bożego Narodzenia. Inspirację na ten tort znalazłam na Instagramie i zamarzyłam, aby zrobić identyczny na urodziny Kacpra. Tort Rudolf zrobił furorę wśród zaproszonych dzieci :). Najtrudniejszym elementem tortu są rogi Rudolfa. Trochę mi zajęło ich uformowanie z masy cukrowej. Bałam się, że rogi nie będą się trzymać prosto, ale ostatecznie wytrzymały próbę :). Jeśli obawiacie się zrobić rogi z masy cukrowej, możecie użyć papierowych wydruków lub drewnianego toppera, np. Taki.

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 żelkę jabłkową i masę waniliową do kremu.
2 dzień: Przygotowujemy musy i krem. Składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).
3 dzień: Tynkujemy tort i robimy grzywę Rudolfowi. Dekorujemy tort ozdobami z masy cukrowej.
4 dzień: Tort Rudolf 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 piernikowy (forma śr 18 cm):

- 6 jajek (ok 330 g, bez skorupki)
- 140 g drobnego cukru
- 35 g masła, roztopionego i ostudzonego
- 180 g mąki pszennej
- 12 g kakao (użyłam Wedel)
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 3/4 łyżeczki imbiru

1. Jajka z cukrem ubijamy przy pomocy miksera (najszybsze obroty). **Miksujemy całość ok 15 min, aż masa będzie bardzo gęsta** (przy większej ilości jajek czas ubijania się wydłuża).
2. Nadal ubijając, łyżeczka po łyżeczce, dodajemy roztopione i ostudzone masło. **Masło dodajemy w taki sposób, aby spływało po ściance miski.**

Wtedy masło nie zniszczy pęcherzy powietrza w ubitych jajkach i masa nie opadnie.
Miksujemy całość krótko, tylko do połączenia się składników. Odkładamy mikser.
3. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao i przyprawami i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
4. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 18 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
5. **Pieczemy ok 50 – 60 min w temperaturze 155-160ºC (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.
6. Upieczony biszkopt piernikowy od razu wyciągamy z piekarnika i kładziemy na blat.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi**).
7. Biszkopt kroimy na cztery równe blaty. **Wierz biszkoptu (skórkę) ścinamy.**
8. Jeśli nie posiadacie rantu to biszkopt można upiec na dwa razy, dzieląc składniki na pół. Można też zrobić rant z papieru do pieczenia wewnątrz formy.

Nasączenie: przegotowana woda

Żelka jabłkowa – śr 16 cm:

- 200 g jabłek (obranych i pokrojonych)
- kilka łyżek wody (3-7)
- 1/3 łyżeczki cynamonu
- mała szczypta goździków (opcjonalnie)
- 5-15 g cukru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
- 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
- szczypta goździków (opcjonalnie)

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. Jabłka obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Umieszczamy w rondelku i dodajemy cynamon (i goździki). Następnie dodajemy 2 łyżki wody i podgrzewamy na małym ogniu, aż jabłka zmiękną i się trochę rozpaćkają. Mieszamy jabłka podczas podgrzewania i dodajemy więcej wody, gdy zobaczymy, że zaczynają się przypalać. Wyłączamy palnik.
3. Uprażone jabłka miksujemy blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy cukier i sok z cytryny. **Podgrzewamy puree jabłkowe do momentu wrzenia.**
4. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree z jabłek.
5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm, wyłożonej folią spożywczą** (na filmie pokazuję jak to zrobić).
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.
7. Tak przygotowana żelkę jabłkową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6

godz.), najlepiej na całą noc.
8. Żelkę z jabłek możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.

Mus czekoladowy – mus z czekoladą:

- 90 g mlecznej czekolady
- 25 g gorzkiej czekolady lub trochę więcej, do smaku
- 90 g śmietanki kremówki 30/36%
- 3 g żelatyny (3/4 łyżeczki) + 1 łyżka zimnej wody
- 180 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę (90 g), do momentu wrzenia. Gdy śmietanka zacznie wrzeć zdejmujemy rondelek z palnika. Dodajemy pokrojone czekolady i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondelek na bok.
3. Kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
4. **Ciepłą, płynną żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowej** i energicznie mieszamy całość.
   Masę czekoladową studzimy (nie może być ciepła). Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
5. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę czekoladową musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
   Odkładamy mikser.
6. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną masę czekoladową (w 2-3 turach). **Mieszamy całość za pomocą rózgi kuchennej tylko do połączenia się składników.**
7. Gotowy mus czekoladowy wykładamy na biszkopt.
8. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.

Mus śliwkowy – mus z śliwkami:

- 380 g świeżych/mrożonych śliwek (bez pestek)
- 50-60 g cukru lub więcej, do smaku*
- 1/2 łyżeczki cynamonu (opcjonalnie)
- 8 g żelatyny + 2 łyżki **zimnej** wody
- 190 ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Ilość cukru zależy od tego jak kwaśne są nasze śliwki.
2. Śliwki kroimy w kostkę, pozbywając się pestek. Umieszczamy je w garnuszku i dodajemy cukier z cynamonem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy śliwki się podsmażą i puszczą sok, a cukier się rozpuści, wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy śliwki, aż

otrzymamy gładki mus.
3. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
4. Otrzymany mus śliwkowy przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymane puree (**ok 250 ml**) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy garnuszek z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
   Puree śliwkowe nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka się zwarzy.

5. **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.

6. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree śliwkowe i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub rózgi kuchennej, tylko do połączenia się składników.** Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być.
7. Gotowy mus śliwkowy wykładamy na biszkopt.

Krem waniliowy – krem z wanilią:

- 280 g śmietanki kremówki 30%
- 1 laska wanilii (min. 10 cm)
- 150 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 30-35 g cukru pudru, do smaku

1. Śmietankę umieszczamy w rondelku.
2. Laskę wanilii przecinamy wzdłuż i za pomocą noża wyskrobujemy ziarenka do śmietanki. Na końcu wrzucamy przekrojoną laskę wanilii.
3. Podgrzewamy śmietankę na małym ogniu do momentu wrzenia. Następnie gotujemy śmietankę na małym ogniu, **przez ok 5 minut**, cały czas mieszając śmietankę.
4. Im dłużej będziemy gotować śmietankę, tym gęstsza wyjdzie po schłodzeniu.
5. Wyłączamy palnik i wyciągamy ze śmietanki laskę wanilii. Nie polecam przecedzać śmietanki przez sitko, ponieważ wtedy część ziarenek wanilii zostaje na sitku.
6. **Na gorącej śmietance tworzy się kożuch.** Aby tego uniknąć **polecam mieszać śmietankę przed ok 1-2 minut**, aby w ten sposób ją przestudzić.
7. Studzimy śmietankę z wanilią, a następnie **schładzamy ją w lodówce min. 6 godzin (najlepiej całą noc).**

8. **Schłodzoną masę waniliową umieszczamy w misce**. Dodajemy **schłodzony** serek mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość (szybsze obroty), aż otrzymamy gęsty krem waniliowy.
9. **Gotowy krem waniliowy od razu przekładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

Czekoladowy krem do tynkowania – ganache z ciemnej czekolady z dodatkiem masła:

- 280 g śmietanki kremówki 30%
- 445 g czekolady **lekko gorzkiej 55%**, może być w pastylkach/kaletkach (użyłam Wedel)
- 300 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)

1. W rondelku podgrzewamy śmietankę aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
2. Gorącą śmietanką, **w temp. ok 60-65ºC – aby nie roztemperować** czekolady, zalewamy **drobno pokrojoną** czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem czekolady w tak małej ilości śmietanki można przez chwilę podgrzać masę **na bardzo małym ogniu** (**jeśli przegrzejecie czekoladę rozwarstwi się**). Cały czas energicznie mieszajcie ganache, aby czekolada się nie przegrzała.
3. **Odstawiamy ganache na blat do ostudzenia.** Masa powinna mieć ok 28-30ºC w momencie dodania do utartego masła. Zbyt **ciepłe ganache rozpuści utarte masło i zrobi się płynna lub zwarzona masa**. Gdyby tak się stało trzeba włożyć masę do lodówki, aby krem przestygł trochę i zgęstniał. Potem ponownie ucieramy tynk do tortu mikserem.
4. **W misce, za pomocą miksera (najszybsze obroty), miksujemy masło – min. 12 minut** lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła.
5. Do utartego masła dodajemy ostudzone ganache.
6. **Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 1 minutę,** aż otrzymamy gładki krem.
7. Gotowym kremem tynkujemy tort.
8. **Polecam wpis** ’Jak uratować zwarzony krem maślany’.

Krem maślany na grzywę Rudolfa:

- 280 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 150 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego**, **w puszce lub w tubce**

Dodatkowo:

- **do wybielenia kremu:** biały barwnik/wybielacz bez E171
- **czerwony i pomarańczowy barwnik** spożywczy w żelu – **czerwony krem do dekoracji**
- **zielony barwnik** spożywczy w żelu
- tylki Wilton 1M i do liści nr 352.

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut). **Następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut (ok 10 minut)**. W ten sposób odpowietrzymy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.
3. **Gotowy krem dzielimy na trzy części:** 2x 150 g i 1 x 50-60 g.
4. **150 g kremu barwimy na kolor czerwony, dodając barwniki spożywcze: najpierw pomarańczowy a później czerwony. Drugie 150 g kremu wybielamy, dodając biały barwnik. Mniejszą porcję kremu barwimy na zielono.**
5. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.
6. **Biały barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać 'puścił pigment'.** Dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza. Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel.
7. 100 g mleka skondensowanego = 80 ml.

Dekoracje z masy cukrowej:

- **nos Rudolfa** – biała lub czerwona masa cukrowa Saracino Pasta Model. Białą masę barwimy najpierw na pomarańczowy kolor, dodając pomarańczowy barwnik. Następnie dodajemy czerwony barwnik. Z czerwonej masy formujemy kulkę i wbijamy w nią małą wykałaczkę (końcówkę wykałaczki posmarowałam klejem CMC).
- **oczy i uszy Rudolfa** – biała masa cukrowa Saracino Pasta Model – **tutorial znajdziecie TUTAJ**. Robimy uszy bez wykałaczek. Oczy po wyschnięciu malujemy złotą farbką i przyklejamy do miękkiego kremu ganache. Można podkleić roztopioną czekoladą.
- **rogi Rudolfa** – biała lub czarna masa cukrowa Saracino Pasta Model, długie wykałaczki do szaszłyków, proszek CMC, który przyśpiesza schnięcie dekoracji z masy cukrowej. W gotowe rogi wbijamy wykałaczki. Po wyschnięciu malujemy na złotą farbką.
- złota farbka jadalna lub złoty barwnik w proszku rozpuszczony w odrobinie spirytusu
- złote perełki cukrowe
- klej CMC w żelu lub woda do sklejania dekoracji z masy cukrowej

Wykonanie tortu:

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. Nakładamy mus czekoladowy i wyrównujemy go. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy mus śliwkowy i kładziemy kolejny blat biszkoptu. Nasączamy biszkopt. Wykładamy połowę kremu waniliowego i kładziemy żelkę. Następnie wykładamy resztę kremu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
4. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.**

5. **Wyciągamy tort z rantu: ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: wyciąganie tortu z rantu.**

6. **Cały tort Rudolf tynkujemy kremem ganache.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie jest to konieczne.
   Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem ganache. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. Tak przygotowany tort Rudolf wkładamy do lodówki i przygotowujemy kolorowe kremy do zrobienia grzywy.
8. Schłodzony tort dekorujemy kolorowymi kremami, robiąc grzywę Rudolfa. Nakładamy biały krem maślany do worka cukierniczego z tylką 1M i dekorujemy górę tortu. Następnie powtarzamy czynność z czerwonym kremem. Na końcu dekorujemy grzywę zielonymi listkami, używając tylki do liści – np. Wilton nr 352.
9. Przyklejamy oczy, wbijamy nos, rogi i uszy. Tak przygotowany tort Rudolf przechowujemy w lodówce. Jeśli ozdoby z masy cukrowej nie wyschły dokładnie warto je włożyć na tort tuż przed podaniem, ale krem musi być wtedy miękki.
10. Tort Rudolf przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby się ocieplił. Koimy tort gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Oprócz niektórych składników na krem i musy.
2. Krem maślany z mlekiem skondensowanym 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.
3. Pod tort Rudolf z kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy**

podkład. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.

4. Tort Rudolf 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.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. 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!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!