TORT SERCE RAFFAELLO

Tort Serce raffaello z kremem kokosowym na śnieżce to ładniejsza wersja mojego pierwszego w życiu tortu! Tort raffaello zrobiłam na moje 18-te urodziny. Na szczęście w miejscowej cukierni mogłam kupić dobrej jakości biszkopt i jedyne co mnie przerażało, to ubicie śnieżki na kremówce :). Przy obecnym na zdjęciu torcie też mnie to stresowało, ponieważ ostatni raz ubijałam śnieżkę 15 lat temu! Niestety tak długa przerwa miała swoje konsekwencje. Otóż krem raffaello się zwarzył :(. Na zdjęciach tego nie widać, ale na filmie już tak. Jak smakuje zwarzony krem? Bardzo dobrze… teściowa niczego nie poczuła. Ja oczywiście na drugi dzień podjęłam kolejną próbę (potrzebowałam krem do zdjęć) i doszłam do wniosku, że za pierwszym razem dodałam zbyt ciepłą czekoladę do kremu. Za trzecim razem też krem mi wyszedł super, więc daję Wam gwarancję, że przepis jest ok.

Ale to nie wszystko. Wpadłam na pomysł, aby dodać startą czekoladę. Niestety krem po schłodzeniu jest gęsty i przez sypką czekoladę nie trzymał się dobrze biszkoptu. Ostatnio zrobiłam frużelinę malinową do tego kemu i gorąco ją polecam zamiast czekolady.
W tym torcie odradzam użycia do nasączenia wody z sokiem z cytryny… zdecydowanie odradzam! Nikt mi tego nie powiedział, ale wcale nie musiał. Sama powiedziałam na głos, że sok z cytryny to nie był dobry pomysł :).
Skoro już powiedziałam czego nie robić, to zostaje mi tylko zaprosić Was do pieczenia!

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 robimy frużelinę owocową (jeśli ją wybierzecie).**
2 dzień: **Robimy krem raffaello. Składamy tort (przekładamy biszkopt kremem).**
3 dzień: **Dekorujemy tort kremem śmietankowym i różami.**
4 dzień: **Podajemy tort gościom. Tort serce raffaello 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
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

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

- 6 białek (ok 222 g)
- 216 g cukru
- 6 żółtek
- 180 g mąki pszennej
- 60 g skrobi ziemniaczanej

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 15 min,** aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
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 przesiane mąki i delikatnie łączymy je z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
5. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 24 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (**samo dno**). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
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. Następnie z każdego blatu biszkoptowego wycinamy serce.

Dodatkowo:

- 40 g startej mlecznej czekolady **lub…**

Frużelina malinowa – frużelina malinowa:

- 300 g malin świeżych lub mrożonych
- 3 – 4 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 1 – 2 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 3 płaskie łyżeczka mąki ziemniaczanej rozpuszczone w 3 łyżkach zimnej wody

1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny (do mrożonych możemy dodać trochę wody). Podgrzewamy na małym ogniu.
2. Gdy maliny puszczą sok i się ‚rozpaćkają’ dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie bardzo gorąca.
3. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną.** Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.
4. Zdejmujemy rondelek z palnika i studzimy frużelinę malinową. Wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4 godz.).

Nasączenie biszkoptu:

- przegotowana woda lub likier kokosowy rozcieńczony z wodą (wersja dla dorosłych)

Krem o smaku raffaello na śnieżce – masa raffaello:

- 500 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej***
- 3 opakowania 'Śnieżki' (3x 60 g)
- 180 g białej czekolady
- 200 g wiórków kokosowych
- 50 g migdałów w płatkach, pokruszonych

1. Miseczkę z połamaną czekoladą kładziemy na małym, wysokim rondelku z wrzącą wodą (mała ilość). Mieszamy czekoladę, aż się rozpuści. Biała czekolada nie potrzebuje wysokiej temperatury, dlatego uważajmy, aby jej nie przegrzać.
   Roztopioną czekoladę studzimy, nie może być ciepła – krem się wtedy zwarzy.
2. W misce umieszczamy schłodzoną śmietankę i dodajemy śnieżkę w proszku. Wszystko razem miksujemy, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty, ok 2-3 min). Dodajemy roztopioną i ostudzoną białą czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników.
3. Na końcu dodajemy wiórki kokosowe i pokruszone migdały. Krótko miksujemy.
4. Gotowy krem od razu nakładamy na blaty biszkoptu.

Dodatkowo:

- 150 ml śmietanki kremówki **36%**, **schłodzonej**
- 1 łyżka cukru pudru
- 3-5 małych różyczek
- ok 200 ml śmietanki kremówki 36% (opcjonalnie, jeśli chcemy grubszą warstwę tynku)

W misce, za pomocą miksera, ubijamy śmietankę z cukrem pudrem (szybsze obroty, ok 2-3 min), aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tylką Wilton 199.

Wykonanie:

1. Przygotowujemy biszkopt. Wycinamy z każdego blatu kształt serca.
2. Krem raffaello dzielimy na trzy części (dwie mniejsze, jedna większa).
3. Pierwszy blat biszkoptowy umieszczamy na tortownicy. Nasączamy go herbatą. Nakładamy połowę frużeliny malinowej, a następnie krem raffaello. Wygładzamy krem szpatułką i nakładamy drugi blat biszkoptowy. Nasączamy go, wykładamy resztę frużeliny malinowej, krem i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
4. Tynkujemy tort serce pozostałym kremem raffaello.
5. Boki tortu obsypujemy wiórkami kokosowymi.
6. **Tak przygotowany tort schładzamy w lodówce, najlepiej całą noc.**

7. Następnego dnia ubijamy śmietankę z cukrem pudrem i dekorujemy brzegi serca (tylka Wilton 199). Na końcu obsypujemy wiórkami wierzch tortu.
8. Tort serce raffaello przechowujemy w lodówce.
9. W dniu podania tortu gościom łodygi różyczek zabezpieczamy folią spożywczą i delikatnie wbijamy w tort.
10. Cały tort możemy złożyć i udekorować w jeden dzień. Jednak tort serce raffaello najlepiej smakował dwa dni po przełożeniu biszkoptu kremem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem raffaello i mrożonych malin.
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. Do kremu raffaello nie polecam śmietanki 36% z Piątnicy. Krem na tej śmietance wyjdzie za gęsty. Można użyć śmietanki 30%, jednak tylko do lekkich tortów.
   Do dekoracji tortu użyłam śmietanki 36% z Piątnicy.
4. Biszkopt najlepiej kroi się na drugi dzień, dlatego warto upiec go dzień przed przełożeniem go kremem.
5. 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 ok 15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
6. Do krojenia tortu polecam gorący nóż. Krem jest gęsty i tort ciężko się kroi.
7. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
8. 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!