TORT URODZINOWY

Tort urodzinowy z kremem z białej czekolady, musem jeżynowym i kremem czekoladowym.
Błażej, gdy zobaczył moją inspirację na jego tort urodzinowy powiedział, że nie chce tortu z kwiatkami dla dziewczynek… ale z motylkami może być! Chłopak wie co dobre ;). Trochę nierówny mi wyszedł, ale wg mojego męża to najpyszniejszy tort jaki kiedykolwiek zrobiłam, dlatego przymykam oczy na te małe niedoskonałości ;). Zapraszam na pyszny tort na urodziny dziecka z kremem z białej czekolady i musem jeżynowym.

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, rozpuszczamy czekolady w śmietance.
2 dzień: Robimy kremy czekoladowe, mus jeżynowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.
4 dzień: Tort urodzinowy 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!

Składniki na biszkopt (śr 16 cm) – biszkopt:

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 120 g mąki pszennej
- 40 g mąki 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 12-15 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 rantu o śr 16 cm**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta. Jeśli użyjecie tortownicy, musicie zrobić rant z papieru do pieczenia, aby biszkopt nie uciekł.
   Można też upiec biszkopt na dwa razy w tortownicy, z dwóch jajek.
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 cztery równe blaty.

Krem czekoladowy – **krem czekoladowy**:

- 160 ml śmietanki kremówki **36%**
- 100 g mlecznej czekolady, połamanej
- 28 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 70 g mascarpone, **schłodzonego**

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godz.**).
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzony** krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
3. **Stabilność kremu zależy od śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

Mus jeżynowy – mus z jeżyn:

- 220 g jeżyn świeżych/mrożonych
- 40 – 50 g cukru, do smaku
- 2-3 łyżeczki soku z cytryny, do smaku
- 6 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody
- 160 ml śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**

1. Jeżyny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy owoce puszczą sok i się ‘rozpaćkają’ wyłączamy palnik. Miksujemy jeżyny blenderem (nie jest to konieczne).
2. **Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.**
3. Jeżynowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymany sok (**ok 160 ml**) przelewamy do garnuszka. Dodajemy sok z cytryny 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. **Puree z jeżyn nie może być ciepłe, ponieważ krem śmietankowy się zwarzy.**

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.
6. Gotowy mus wykładamy od razu na biszkopt. Nie wkładamy go w misce do lodówki, bo stężeje i nie nałożycie go później na biszkopt.

Krem z białej czekolady – krem z białą czekoladą:

- 150 ml śmietanki kremówki **36%**
- 100 g białej czekolady
- 140 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godzin**).
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
3. **Stabilność kremu zależy od śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

Dodatkowo:

- ok 120 g świeżych malin, do kremu z białej czekolady (można też zrobić frużelinę malinową)

Nasączenie:

- przegotowana woda

Krem maślany z mascarpone do tynkowania (wys. tortu ok 12 cm):

- 180 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 65 g cukru pudru
- 300 g serka mascarpone, **w temp. pokojowej**
- biały barwnik/wybielacz
- zielony i niebieski barwnik spożywczy w żelu

1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.

2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min, najszybsze obroty miksera**).
3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach.
4. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut). Następnie **dodajemy biały barwnik** i mieszamy krem.
5. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut**. W ten sposób odpowietrzymy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.
6. Tynkujemy tort cienką warstwą białego kremu. **Pozostały krem dzielimy na trzy części: 2x 120g i 1x – 170g.**
7. Jedną, mniejszą porcję białego kremu odkładamy na bok. Drugą, mniejszą porcję barwimy na zielono. Do trzeciej, większej porcji dodajemy niebieski barwnik.
8. **Biały barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać, dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza.** Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel. **Gdy dodajemy również kolorowy barwnik krem nie musi być idealnie biały. Ważne aby nie był żółty/kremowy, bo po dodaniu np. niebieskiego barwnika otrzymamy zielony kolor.**

Krem maślany do dekoracji:

- 120 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 40 g cukru pudru
- 200 g serka mascarpone, **w temp. pokojowej**
- biały barwnik/wybielacz
- różowy, niebieski, żółty i zielony barwnik spożywczy w żelu

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min, najszybsze obroty miksera**).
2. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach.
3. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem. **Dodajemy biały barwnik** i mieszamy, aż uzyskamy biały krem.
4. **Krem dzielimy na 4 równe porcje, po ok 85 g każda**. Jedną porcję barwimy na różowo, drugą na niebiesko, trzecią na żółto i czwartą na zielono.

Wykonanie:

1. **Wysokie torty najlepiej składa się w rancie**. Jeśli takiego nie mamy, możemy go zrobić sami, np. owijamy pierwszy blat biszkoptu papierem do pieczenia, tworząc w ten sposób rant.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
2. Pierwszy blat biszkoptowy umieszczamy na podkładzie/tortownicy. Nasączmy go i w tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. Nakładamy krem czekoladowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy drugi blat biszkoptowy. Nasączamy go i nakładamy mus jeżynowy. Wygładzamy szpatułką i przykrywamy kolejnym blatem biszkoptowym, który również nasączamy. Nakładamy cienką warstwę kremu z białą czekoladą. Wykładamy maliny (lub frużelinę) zostawiając mały odstęp od brzegu biszkoptu. Nakładamy pozostałą cześć kremu i delikatnie wygładzamy. Nakładamy ostatni blat biszkoptu, który delikatnie nasączamy.

3. **Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**

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

5. Nakładamy cienką warstwę białego kremu maślanego i tynkujemy tort. Szpatułką wygładzamy boki i wierzch tortu. W ten sposób okruszki biszkoptu przykleją się i nie będą się mieszać z kremem.
6. Następnie nakładamy, zaczynając do dołu, zielony krem (do 1/3 wysokości tortu). Potem nakładamy biały krem do 2/3 wysokości), a na końcu niebieski, tworząc niebo. Za pomocą szpatułki wygładzamy całość, uważając aby kolory za bardzo się nie zmieszały.
   Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu wszystkie kolory kremów. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. Tort urodzinowy wkładamy do lodówki i przygotowujemy kolorowe kremy do dekoracji.
8. Schłodzony tort urodzinowy dekorujemy za pomocą worków cukierniczych z tylkami kolorowymi kremami, robiąc kwiaty, łodygi i liście. Na filmie poniżej pokazałam jak to zrobić.
9. Tak przygotowany tort przechowujemy w lodówce.
10. Tort urodzinowy przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby się ocieplił. Koimy tort gorącym nożem. **Motylki najlepiej przykleić tuż przed podaniem.** Z moimi motylkami nic się nie stało w lodówce, ale takie dekoracje są wykonane z różnych materiałów, które mogą być mniej odporne na wilgoć.

Tylki do dekoracji:

Wilton 1M – kwiaty (można je zrobić również tylką Wilton 2D)
Wilton 233 – trawa
Ibili 02 lub Wilton 02 – łodygi
Wilton nr 70 – liście

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą 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. 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 uzyskał odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.
4. Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
5. Tort z kremem z białej czekolady 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. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.