TORT WIELKANOCNY

Tort Wielkanocny kryje w sobie przepyszne kremy zrobione z cukierków z nadzieniem adwokatowym. Tort ten będzie nie tylko smakował, ale i pięknie prezentował się na świątecznym stole :).
Krem czekoladowy jest bardzo stabilny w przeciwieństwie do adwokatowego. Dlatego krem ten polecam jedynie do lekkich tortów bez masy cukrowej i ciężkich dekoracji.

P.S. Robiłam tort na Wielkanoc dwa razy. Za drugim razem do tynkowania użyłam kremu z masłem, który jest trwalszy. Przepis znajdziecie pod przepisem na krem do tynkowania z białą czekoladą. Zmieniłam również przepis na krem z nadzieniem, dodając do niego białą czekoladę, która lepiej ustabilizowała krem.

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 czekoladę z czekoladek w śmietance.
2 dzień: Robimy krem czekoladowy i adwokatowy, składamy tort (przekładamy biszkopt kremem).
3 dzień: Tynkujemy tort kremem i dekorujemy czekoladą.
4 dzień: Podajemy tort gościom. Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami). Tort Wielkanocny 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 – jajka rozm. 'L' – forma o śr 16 cm:

- ok 172 g jajek bez skorupki (3 jajka 'L')
- 105 g **drobnego** cukru
- 125 g mąki pszennej tortowej

Składniki – jajka, rozm. M:

- ok 158 g jajek bez skorupki
- 95 g **drobnego** cukru
- 115 g mąki pszennej tortowej

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.

2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub rózgi kuchennej (rózgą mieszamy wolno i delikatnie).
3. Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr **16 cm**, **wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno)**. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
5. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty – grubość ok 1,8 cm. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Krem czekoladowy – krem czekoladowy:

- 180 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
- 130 g czekolady z czekoladek, połamanych
- ok 55-60 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. Za pomocą noża odcinamy spody czekoladek i wyciągamy nadzienie, które zużyjemy do kremu adwokatowego (nadzienie umieszczamy w szczelnym pojemniku). Pozostałą czekoladę kroimy na mniejsze kawałki.
2. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Jeśli czekoladki nie rozpuszczą się całkowicie trzeba zmiksować masę blenderem. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (**min. 6 godz.**).
3. Następnie **umieszczamy w misce schłodzony krem czekoladowy i serek mascarpone**. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.

Krem z nadzieniem adwokatowym – krem z cukierkami adwokat:

- 100 g nadzienia adwokatowego z cukierków adwokatowych (ok 12 cukierków)
- ok 25-30 g białej czekolady
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. Za pomocą noża odcinamy spody cukierków i wyciągamy nadzienie adwokatowe. Przekładamy je do osobnej miseczki.
2. Białą czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby czekolada nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła (max. 30ºC), ponieważ krem się zwarzy**.
3. W misce, do schłodzonego serka mascarpone dodajemy nadzienie adwokatowe i ostudzoną białą czekoladę. Za pomocą miksera krótko miksujemy, aż otrzymamy gładki i jednolity krem.
4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** 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.

Proporcje na krem przed dodaniem białej czekolady:

- 100 g nadzienia adwokatowego z cukierków adwokatowych (11-12 cukierków)
- 250 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. Nadzienie adwokatowe dodajemy do schłodzonego serka mascarpone i za pomocą miksera krótko miksujemy, aż otrzymamy gładki i jednolity krem.

Do nasączenia:

- przegotowana woda

Dodatkowo:

- konfitura malinowa, jagodowa lub z czarnej porzeczki

Krem do dekoracji z białą czekoladą – krem do dekoracji:

- 170 g/ml śmietanki kremówki **30/36%***
- 90 g białej czekolady
- 140 g mascarpone, **schłodzonego**
- miętowy/turkusowy barwnik w żelu (użyłam Wilton 'Teal')

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę i **miętowy/turkusowy barwnik spożywczy**. Mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę. Jeśli kolor masy wyjdzie nam żółtawy lub będzie miał 'dziwny/brzydki' odcień dodajemy **trochę białego barwnika**. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy rondelek folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki**, aby masa porządnie się schłodziła (**min.** 6 godz.).
2. W misce umieszczamy **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. **Dodajemy trochę barwnika.** Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. **W trakcje mieszania możemy dodać więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.**
3. Nie dodajemy barwnika na końcu, gdy krem będzie gotowy. Dodatkowe mieszanie kremu z barwnikiem powoduje warzenie się kremu. Dlatego dodajemy trochę barwnika przed i potem można w trakcie ubijania dodać więcej.

Można też zrobić krem z masłem (zrobiłam taki za drugim razem, zdjęcia tortu w przekroju):

- 200 g masła **w temp. pokojowej** (min. 82% tłuszczu)
- 200 g białej czekolady (użyłam Wedel)
- 50 g/ml śmietanki kremówki 30%
- miętowy/turkusowy barwnik spożywczy (użyłam olejowego)

Opis wykonania kremu do tynkowania znajdziesz TUTAJ.

Dekoracja tortu:

- 30 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
- 40 g czekolady (deserowej lub gorzkiej)
- 30 g białej czekolady, startej na tarce
- czekoladowe jajeczka do dekoracji

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie gorąca. Dodajemy połamaną czekoladę i mieszamy, aż cała się rozpuści. Gdyby masa wyszła za gęsta dodajemy trochę śmietanki, gdy za rzadka – czekoladę.
2. Otrzymaną polewę studzimy i dekorujemy tort i czekoladowe jajeczka.
3. Zamiast rozpuszczonej czekolady w śmietance można ochlapać tort kakao rozpuszczonym w ekstrakcie waniliowym (1 łyżka kakao + 1 łyżka ekstraktu waniliowego).

Wykonanie:

1. **Tort polecam składać w wysokim rancie cukierniczym.** 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/tortownicy i nasączmy go wodą. W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. Nakładamy krem czekoladowy. Wygładzamy szpatułką i nakładamy drugi blat biszkoptowy. Nasączamy go. Wykładamy konfiturę, krem adwokatowy, wyrównujemy i przykrywamy całość ostatnim blatem biszkoptowym, który również 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. Tort Wielkanocny tynkujemy kremem z białą czekoladą. Szpatułką delikatnie wygładzamy boki i wierzch tortu.
6. Otynkowany i wygładzony tort dekorujemy (ochlapujemy) płynną czekoladą. Używamy w tym celu pędzelka i łyżki (w załączonym filmie pokazałam jak to zrobiłam). W ten sposób dekorujemy też jajeczka, ale nie jest to konieczne.
7. Startą białą czekoladą i jajeczkami dekorujemy wierzch tortu. Jajeczka najlepiej nałożyć tuż przed podaniem tortu gościom.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz 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. Użyłam cukierków Wawel. Jeśli inne cukierki mają rzadsze nadzienie, to dodawajcie je stopniowo do mascarpone, aby nie rozrzedziło za bardzo kremu adwokatowego. Krem w smaku jest delikatny. **Jeśli chcecie wzmocnić smak i dać więcej nadzienia dodajcie do kremu żelatynę, aby usztywnić**

krem.

4. Tort Wielkanocny kroimy gorącym nożem, aby nie kruszył się podczas krojenia.
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 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. 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 na tort Wielkanocny? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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