TORT Z KREMEM KINDER BUENO – tort Kot

Tort z kremem kinder bueno i musem malinowym, który zrobiłam z okazji urodzin córeczki przyjaciela męża. Jego córeczka uwielbia kotki, stąd pomysł na taki uroczy torcik kot. Niestety nie nagrałam tutorialu do tego tortu, ale robiłam go podobnie jak Tort Jednorożec, gdzie znajdziecie film, na którym pokazałam co i jak zrobiłam.
Polecam również tort kotek z kremem oreo.

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, rozpuszczamy batoniki Kinder Bueno w śmietance.
2 dzień: Robimy krem kinder bueno, mus malinowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.
4 dzień: Tort z kremem kinder bueno 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 (tortownica/rant śr 22 cm) – biszkopt z olejem:

- 6 białek (ok 220 g)
- 200 g drobnego cukru
- 6 żółtek
- 5 łyżek oleju
- 250 g mąki pszennej

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 białka, dodajemy żółtka wymieszane z olejem. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
5. **Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 22 cm**. Tortownicę wykładamy 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. **Wierzch tortu (skórkę) ścinamy**.

Nasączenie: przegotowana woda

Krem z batonikami Kinder Bueno:

- 340 ml/g śmietanki kremówki **36%***
- 9 batoników Kinder Bueno – **ciemnych** (4,5 opakowania)
- 23 g mlecznej czekolady
- 170 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy śmietankę. Gdy będzie bardzo gorąca (zacznie wrzeć) wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki Kinder Bueno z czekoladą. Całość dokładnie mieszamy, aż batoniki i czekolada się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Możemy zmiksować masę blenderem, jeśli batoniki nie będą się chciały ładnie rozpuścić lub podgrzać masę.
2. Przecedzamy jeszcze ciepłą masę z batonikami przez sitko, aby pozbyć się wafelków (nie trzeba tego robić, ale krem wtedy nie jest 'ciągnący' przez obecność rozmokłych wafelków). Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **schładzamy w lodówce kilka godzin, najlepiej całą noc.**
3. Następnego dnia schłodzoną masę z batonikami Kinder Bueno i serek mascarpone umieszczamy w misce. Za pomocą miksera mieszamy całość, aż otrzymamy gęsty krem (szybsze obroty).

Mus malinowy – mus z malin:

- 400 g świeżych/mrożonych malin
- 80 g cukru lub więcej, do smaku
- 3-4 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
- 10 g żelatyny + 3 łyżki **zimnej** wody
- 240 ml/g śmietany kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
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. **Puree malinowe 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 malinowe 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 (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – polecam wpis: **Jak złożyć tort bez rantu**.
8. **Świeże maliny miksujemy blenderem na gładkie puree**. Przecedzamy przez sitko. Do soku dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem maślany z mascarpone do tynkowania tortu o śr 22 cm, wysoki 9 cm:

- 270 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 90 g cukru pudru
- 330 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**
- biały barwnik (wybielacz)

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. 12 min**, najszybsze obroty miksera).
3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
4. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.
5. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze biały barwnik.**
6. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie było dziur w tynku.
7. Gotowym kremem tynkujemy tort z kremem kinder bueno.
8. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.

Grzywa – krem maślany z mlekiem skondensowanym, można zrobić krem taki jak do tynkowania:

- 520 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)

- 260 g mleka skondensowanego zagęszczonego słodzonego
- kolorowe barwniki spożywcze w żelu: różowy, żółty, fioletowy
- biały barwnik/wybielacz

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 15 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).
3. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby trochę wybielić krem.
4. **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'.
5. Kremu dzielimy na 4 części:

- 150 g białego kremu
- 290 g kremu – barwimy na różowy kolor
- 150 g kremu – barwimy na żółty kolor
- 130 g kremu – barwimy na fioletowo

Krem biało-żółty: 150 g białego + 150 g żółtego (na filmie z tortem jednorożec pokazałam jak połączyć dwa kolory) – tylka Wilton 1M

Różowy krem: 290 g – tylka Wilton 2D (można użyć 1M)

Krem fioletowy: 140 g – tylka Wilton 4B

Dodatkowo:

1. Oczy, nos i wąsy zrobione z gotowej, **czarnej masy cukrowej** Saracino Pasta Model (masa do figurek).
2. Zamiast masy cukrowej można namalować oczy, nos i wąsy czarnym barwnikiem.
3. Uszy zrobiłam z białej masy cukrowej Saracino Pasta Model.
   W tym wpisie pokazuję jak takie uszy zrobić (zrobiłam je bez wykałaczek, nie są potrzebne) – uszy z masy cukrowej.

Wykonanie:

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 krem kinder bueno i wygładzamy go szpatułką. Nakładamy drugi blat biszkoptu, nasączamy go i nakładamy mus malinowy. Delikatnie wygładzamy i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.

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

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

6. **Cały tort tynkujemy białym kremem maślanym.** Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą.
   Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.
7. Tak przygotowany tort z kremem kinder bueno wkładamy do lodówki i przygotowujemy kolorowe kremy do zrobienia grzywy.
8. Schłodzony tort dekorujemy kolorowymi kremami, robiąc grzywę kotka.
9. **W miękki krem wbijamy uszy kotka.**
10. Na końcu, **na miękki krem maślany przyklejamy oczy, nos i wąsy. Jeśli malujecie te części barwnikiem, to robimy to na schłodzonym, twardym kremie za pomocą cienkiego pędzelka.**
11. Tak przygotowany tort kot przechowujemy w lodówce.
12. Tort kot przed podaniem wyciągamy kilka minut wcześniej, aby się ocieplił. Kroimy tort gorącym nożem.

Polecam obejrzeć film, gdzie pokazuję jak robię tort jednorożec.

kliknij – **Tort jednorożec**.

Tam zobaczycie jak zrobić kolorową grzywę na torcie.

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 kot otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie gruby podkład, ok 1 cm. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
5. Tort z kremem kinder bueno 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. Dekoracje z masy cukrowej robimy kilka dni wcześniej, aby zdążyły wyschnąć. Można je nawet zrobić 2 tygodnie wcześniej.
7. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.

8. 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!

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