TORT Z KREMEM MILKY WAY – Ciasteczkowy Potwór

Tort z kremem Milky Way to idealny pomysł na urodziny Twojego dziecka. Pyszny tort z kremem z batoników Milky Way i frużeliną malinową sprawi, że urodziny Twojej pociechy na długo zostaną w pamięci gości .
Tort Ciasteczkowy Potwór zrobiłam z okazji pierwszych urodzin Kacperka. Gdy szukałam instrukcji do wykonania tego tortu natknęłam się na sklep internetowy, gdzie znalazłam bardzo ładny i słodki wisiorek z Ciasteczkowym Potworem. Wisiorek tak mi się spodobał, że kupiłam aż dwa. Podarowałam je Karolince i Klarze w ramach upominku od Kacperka. Mam nadzieję, że dziewczynki będą wspominać ten dzień bardzo długo ;).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Szukasz pomysłu na urodziny z Ciasteczkowym Potworem? Zapraszam do obejrzenia aranżacji
Ciasteczkowy Potwór – Pierwsze urodziny Kacpra.

***P.S.* Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.**
1 dzień: Przygotowujemy sobie czekoladowe oczy, usta i pieczemy ciastka np. *Pieguski*.
2 dzień: Pieczemy biszkopt, rozpuszczamy batoniki w kremówce i robimy frużelinę.
3 dzień: Robimy krem z Milky Way. **Składamy tort** (przekładamy biszkopt kremem).
4 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym i czekoladą.
5 dzień: Podajemy tort gościom. **Tort z kremem Milky Way 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 (tortownica śr 24 cm), można zrobić kakaowy biszkopt – biszkopt:

- 6 białek (ok 222 g)
- 216 g drobnego cukru
- 6 żółtek
- 180 g mąki pszennej

- 60 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 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 tortownicy 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.

Krem z batonikami Milky Way – krem z Milky Way:

- 470 ml śmietanki kremówki **30/36%***
- ok 310-320 g batoników milky way, pokrojonych w kostkę
- 630-640 g serka mascarpone, **schłodzonego**

1. **Polecam podzielić składniki na pół i zrobić krem na dwa razy. Szybciej się ubije mniejsza ilość kremu i nie trzeba się śpieszyć z przekładaniem tortu.**
2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki. Mieszamy całość dokładnie, aż batoniki się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Można przez chwilę podgrzać masę, gdyby był problem z rozpuszczeniem się batoników. Wyłączamy palnik i odstawiamy masę do wystudzenia.
   Przykrywamy rondelek folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki.**
3. Następnego dnia schłodzoną masę z milky way i serek mascarpone umieszczamy w misce. Przy pomocy miksera ubijamy całość do momentu otrzymania gęstego kremu (szybsze obroty, ok 2 min).
4. Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt. Nie robimy go kilka godzin lub dzień wcześniej. Krem zostawiony w misce odpowietrzy się i zwarzy się.
5. **Krem zrobiłam na śmietance 30%.**

Frużelina malinowa:

- 470 g malin mrożonych/świeżych
- 3 płaskie łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 2 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
- 25 g mąki ziemniaczanej + 5 łyżek zimnej wody

1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się ‚rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie bardzo gorąca.
2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną**. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu. Jeśli frużelina wyjdzie rzadka można dodać trochę więcej mąki ziemniaczanej, rozpuszczonej w wodzie.
3. Zdejmujemy rondelek z palnika i studzimy frużelinę.
4. Frużelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.
5. Do frużeliny można dodać żelatynę. Przepis na frużeliną malinową z żelatyną znajdziesz **TUTAJ**.

Nasączenie blatów:

- ½ szkl przegotowanej, ostudzonej wody

Nie przesadzajmy z nasączeniem, aby nie zatopić biszkoptu. To że napisałam pół szklanki wody, nie znaczy, że całą trzeba zużyć

Krem maślany z mlekiem skondensowanym (śr 24 cm, wys. ok 9 cm) – krem maślany:

- 480 g miękkiego masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)
- 400-450 g mleka skondensowanego,
- barwnik spożywczy, kolor niebieski

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 niebieski barwnik spożywczy do kremu. Miksujemy krem na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i miksujemy przez chwilę.**
4. Gotowym kremem delikatnie tynkujemy tort z kremem milky way, tak aby włosy miały się do czego przykleić. Resztę kremu przekładamy do worka z tylką do włosów. Kremu wyszło dużo i podzieliłam go sobie na dwie części.
5. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.
6. 100 g mleka skondensowanego = 80 ml.

Dodatkowo:

- ok 30 g gorzkiej czekolady – usta
- kawałek białej masy cukrowej – oczy
- 2 ciastka typu 'pieguski’

1. **Usta i oczy Ciasteczkowego Potwora można zrobić z masy cukrowej lub białej i gorzkiej czekolady.**
2. Masę cukrową ugniatamy jak plastelinę, aż zmięknie. Rozwałkowujemy masę wałkiem silikonowym na cienki plaster (2-3 mm) i wycinamy dwa koła. Zostawiamy je do wyschnięcia na 24h. Po wyschnięciu rozpuszczoną, gorzką czekoladą malujemy źrenice.
3. Gorzką czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Podgrzewam czekoladę na parze wodnej do momentu, aż mniej więcej połowa czekolady się rozpuści. Zdejmuję miseczkę znad pary wodnej i odstawiam na bok. Po ok 2 minutach mieszam całość, aż czekolada zrobi się płynna. Jeśli czekolada nie rozpuści się do końca wyciągam nierozpuszczone kawałki z masy. To mój szybki sposób na temperowanie czekolady.
4. Rozpuszczoną czekoladę przekładam do woreczka cukierniczego. Odcinam końcówkę i maluję usta na gładkim kremie maślanym, przed dekorowaniem tortu włosami z kremu maślanego.
5. **Do zrobienia oczu na torcie ze zdjęć użyłam ekstra białej czekolady w pastylkach, ponieważ biała czekolada dostępna w sklepach ma kremowy/beżowy kolor. Dodałam do takiej czekolady trochę oleju i rozpuściłam na parze wodnej.**

Wykonanie:

1. **Tort polecam składać w wysokim rancie cukierniczym.** Jeśli takiego nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
   Polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
2. Krem milky way dzielimy na dwie części lub robimy każdą porcję osobno.
3. Pierwszy blat biszkoptu umieszczamy na paterze/podkładzie i nasączamy go. Smarujemy biszkopt cienką warstwą kremu. Nakładamy połowę frużeliny malinowej, zostawiając 1 cm wolnego od brzegu biszkoptu. Wykładamy krem milky way i wyrównujemy szpatułką. Przykrywamy krem drugim blatem biszkoptu. Nasączamy go i smarujemy cienką warstwą kremu. Wykładamy resztę frużeliny i nakładamy krem. Kładziemy ostatni blat biszkoptowy, który również nasączamy.
4. **Tak przygotowany tort z kremem milky way schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc), aby tort z kremem się ustabilizował.**

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

6. **Cały tort z kremem Milky Way tynkujemy delikatnie kremem maślanym – grubość warstwy 1 mm.**

7. Wkładamy tort do lodówki i rozpuszczamy gorzką czekoladę.
8. **Malujemy na torcie usta rozpuszczoną czekoladą.**
9. Niebieski krem maślany umieszczamy w worku cukierniczym z tylką do włosów/trawy (**Wilton nr 234**) i dekorujemy cały tort, zaczynając od dołu. Można użyć małej tylki Wilton 233. **Wtedy włosy będą cieńsze, tak jak na torcie Kot.**
10. Tort Ciasteczkowy Potwór dekorujemy oczami. Ciasteczko możemy położyć na torcie tuż przed podaniem go gościom (jedno całe, a drugie pokruszone).
11. **Gotowy tort przechowujemy w lodówce.** Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt muszą mieć temperaturę pokojową.
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 mąki pszennej tortowej, typ 450.

4. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.**

5. 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.
6. Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1cm. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.**
7. Tort Ciasteczkowy Potwór udekorowany kremem maślanym **wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem**. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
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**

Włosy Ciasteczkowego potwora można zrobić tylkami do trawy/włosów: nr 234 i 233 (cieńsze włosy).

Podoba Ci się przepis na tort z kremem milky way? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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