

TORT Z KREMEM OREO

Tort z kremem oreo i musem malinowym to idealny tort dla dzieci. Tort 'Kot' zachwyci małych gości nie tylko smakiem, ale i wyglądem! Bo które dziecko nie marzy o małym, słodkim kotku? Tort robiłam dla córeczki przyjaciół, dlatego nie mam zdjęcia w przekroju, ani filmu. Poniżej, pod przepisem, wstawiłam film z [tortem Miś](#), ponieważ tort Kot robimy podobnie. Uszy do kotka zrobiłam takie same jak uszy z [tortu Jednorożec](#), tylko bez wykałaczek. Tutorial znajdziecie [TUTAJ](#)

Polecam również tort inny torcik z motywem kota – [tort Kot](#)

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.

2 dzień: Robimy krem oreo, mus malinowy i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym.

4 dzień: Tort z kremem oreo 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 (tortownica/rant śr 20 cm) – [biszkopt z olejem](#):

- 5 białek (ok 185 g)
- 180 g drobnego cukru
- 5 żółtek
- 4 łyżki oleju
- 190 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 różgi kuchennej.
5. **Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 20 cm.** Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia – samo dno. Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155°C (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.

Nasączenie: przegotowana woda

Krem oreo – krem z ciasteczkami oreo:

- 220 ml/g śmietanki kremówki **36%, schłodzonej**
 - 170 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - ok 20 g cukru pudru lub więcej, do smaku
 - 10-12 ciastek 'Oreo' (lub więcej*)
1. Kilka ciastek – 5 szt (całe, razem z kremem) rozdrabniamy w malakserze na drobny mak. Pozostałe ciastka kroimy nożem na większe kawałki, tak aby były wyczuwalne w kremie.
 2. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość mikserem, aż otrzymamy gęsty i sztywny krem śmietankowy. Odkładamy mikser.
 3. Dodajemy do kremu pokruszone ciastka (wszystkie) i **za pomocą łopatk**
delikatnie łączymy z kremem śmietankowym.
 4. Gotowy krem oreo od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto. Nie schładzamy go w lodówce.
 5. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy.**

Mus malinowy – mus z malinami:

- 330 g świeżych/mrożonych malin
 - 65 g cukru lub więcej, do smaku
 - 3 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
 - 8 g żelatyny (2 łyżeczki) + 2 łyżki **zimnej** wody
 - 200 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 (**ok 210 ml**) przelewamy do garnuszka i podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy z palnika i dodajemy 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.**

W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale**

4.

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 **mieszmamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi 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 od razu wykładamy na biszkopt.
7. **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 do dekoracji tortu z kremem oreo (wysoki 10-11 cm) – [krem maślany](#):

P.S. 100 g mleka skondensowanego = 80 ml.

Składniki:

- 400 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 300 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego, [w puszcze lub w tubce](#)**
 - żółty, różowy, niebieski i zielony barwnik spożywczy w żelu
 - biały barwnik/wybielacz
1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 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. Jeśli chcemy otrzymać np. ładny żółty kolor kremu, to najpierw krem trochę wybielamy, a potem dodajemy kolorowy barwnik.
 4. **Miksujemy chwilę krem na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut.** W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.
 5. **Z gotowego białego kremu odkładamy ok 160 g kremu. Dzielimy go na 3 części:** 2x po 60 g i 1x 40 g. Do jednej większej porcji dodajemy różowy barwnik w żelu i mieszamy dokładnie łyżką. Drugą, większą porcję barwimy na niebieski kolor. Ostatnią, najmniejszą porcję barwimy na zielono.
 6. **Pozostałą, największą porcję kremu barwimy na kolor żółty.**
 7. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**
 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. różowego barwnika otrzymamy łososiowo-pomarańczowy kolor.

Dodatkowo:

- biała i czarna masa cukrowa [Saracino Pasta Model \(masa do figurek\)](#).

Wykonanie:

1. Kilka dni wcześniej przygotowujemy oczy, buźkę i uszy kotka z masy cukrowej, aby dekoracje dobrze wyschły.
2. **Tort składamy w wysokim rancie.** Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
3. **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.
4. Wykładamy krem oreo i wyrównujemy go. Nakładamy drugi blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy mus malinowy, wyrównujemy szpatułką i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
5. **Tak przygotowany tort z kremem oreo wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.**
6. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
7. Tort tynkujemy cienką warstwą żółtego kremu maślanego – 1 mm.
8. Żółty krem maślany umieszczamy w worku cukierniczym z tyłką do włosów/trawy (użyłam [Wilton 233](#)). Dekorowanie tortu zaczynamy od dołu. Na końcu robimy futerko na górze. Następnie umieszczamy buźkę kotka, oczy i uszy, które dekorujemy żółtym kremem maślanym (jak na załączonych zdjęciach).
9. Dekorujemy tort kotek różowym (tyłka Wilton 32), niebieskim (Wilton 22 lub 32) i zielonym (liście – Wilton 352) kremem maślanym.
10. Tort z kremem oreo przechowujemy w lodówce. Krem maślany w lodówce twardnieje. Tort przed podaniem gościom wyciągamy z lodówki min. 30 minut wcześniej, aby krem maślany trochę zmiękł.
11. Tort kotek najlepiej kroi się gorącym nożem.

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 ok 12-15 minut. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
5. Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej, przed przełożeniem go kremami. Jeśli tort z kremem oreo będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.