

TORT Z KREMEM POMARAŃCZOWYM

Tort z kremem pomarańczowym i speculoos polecam na Święta i inne zimowe okazje :). Tort Bałwan zrobiłam z okazji 4 urodzin Kacperka. Mały był uszczęśliwiony pięknym bałwankiem, a mama dumna z kolejnego słodkiego wyzwania :). Torcik jest przesłodki i zachwyci każde dziecko swoim wyglądem, a gości swoim wyjątkowym, świątecznym smakiem. Zapraszam!

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.

Kilka dni przed wykonaniem tortu możemy zrobić dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.

1 dzień: Pieczemy ciasto marchewkowe, biszkopt cyranyonowy i orange curd.

2 dzień: Robimy krem Speculoos i krem pomarańczowy, a następnie składamy tort (przekładamy ciasto i biszkopt kremem).

3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort kremem maślanym.

4 dzień: Tort z kremem pomarańczowym podajemy gościom. Tort Bałwan 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 -17-18 – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na 1 blat [ciasta marchewkowego](#) o śr 20 cm i wysokości 2 cm:

- 2 jajka, rozm 'L'
- 60 ml oleju rzepakowego
- 70 g drobnego cukru trzcinowego
- skórka starta z 3/4 pomarańczy
- 110 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki cyranyonu
- 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej
- szczypta goździków (opcjonalnie)
- 40 g drobno posiekanych orzechów włoskich
- 20 g drobno posiekanych migdałów
- 140 g drobno startej marchewki

1. Orzechy i migdały możemy posiekać nożem lub blenderem (specjalny pojemnik do siekania). Marchewkę ścieramy na tarce z małymi oczkami (na filmie pokazuję jak małe te oczka powinny być). Można też użyć malaksera.
2. W misce, **za pomocą różgi kuchennej** mieszamy jajka, olej, cukier i skórę z pomarańczy. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia, cyranyonem, gałką muskatołową i goździkami. Mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
3. Do otrzymanej masy dodajemy orzechy, migdały oraz startą marchewkę i krótko mieszamy.
4. Gotowe ciasto marchewkowe przekładamy do **formy o śr 20 cm**, wyłożonej

papierem do pieczenia (samo dno).

5. **Pieczemy ok 35-45 min w 180°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.**

Wyciągamy i studzimy.

6. Ostudzone marchewkowe ciasto wyciągamy z formy. Ciasto wyrasta z delikatną górką, którą można ściąć przed nałożeniem kremu.

Składniki na [biszkopt cyrmonowy](#):

- 3 białka (ok 110 g)
- 100 g drobnego cukru
- 3 żółtka
- 114 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cyrmonu
- 1/4 łyżeczki imbiru
- szczypta goździków (opcjonalnie)

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 10-12 min, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).**
3. Nadal ubijając białka, **dodajemy żółtka**. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z przyprawami i **delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej**.
5. Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 20 cm, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy ok 40 – 45 min w temperaturze 165°C (bez termoobiegu) lub dłużej, do suchego patyczka.**
7. Upieczony biszkopt z cyrmonem 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 dwa równe blaty**.

Nasączenie:

Nasączamy tylko **biszkopt cyrmonowy**. Możemy to zrobić słabą herbatą lub sokiem pomarańczowym z dodatkiem soku z cytryny.

Dodatkowo:

- **powidła** do posmarowania ciasta marchewkowego
- **pomarańczowy curd** (jeśli zostanie z kremu pomarańczowego) do posmarowania blatu biszkoptu. Zamiast curdu można zrobić [fruzeline pomarańczową](#). Można też pominąć.

Krem Speculoos – [krem Speculoos](#):

- 300 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - 150 g kremu Speculoos, **schłodzonego***
1. W misce umieszczamy mascarpone oraz krem ciasteczkowy i za pomocą miksera mieszamy krótko, do momentu połączenia się składników.
 2. Użyłam gotowego kremu Speculoos z kawałkami ciastek, który kupiłam w Lidlu.

Krem pomarańczowy – pomarańczowy krem:

- 230 ml śmietanki **36%, schłodzonej**
- 120 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 180 – 200 g pomarańczowego curdu, **schłodzonego, do smaku**

Składniki na ok 200 g pomarańczowego curdu – wykonanie orange curd:

- 1 jajko (rozm. L)
- 1 żółtko
- 50 – 60 g cukru lub, do smaku*
- 120 ml soku wyciśniętego z 2 średnich pomarańczy
- 3 łyżeczki soku z cytryny
- skórka starta z 2 pomarańczy (średnie, umyte i wyszorowane)
- 1/3 łyżeczki mielonych goździków (opcjonalnie)
- 75 g miękkiego masła*
- 1/2 – 1 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 1 łyżka soku pomarańczowego (opcjonalnie, gdy curd wyjdzie za rzadki)

Wykonanie kremu pomarańczowego:

1. W misce umieszczamy śmietankę i mascarpone. Za pomocą miksera miksujemy całość (średnie obroty), aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy (trzeba uważać, aby za długo nie ubijać kremu, ponieważ po dodaniu curdu musimy go jeszcze chwilę miksować).
2. **Do kremu dodajemy schłodzony orange curd i krótko miksujemy (średnie obroty), tylko do połączenia się składników.**
3. Gotowy krem pomarańczowy nakładamy na biszkopt.
4. Kremu nie schładzamy przed wyłożeniem na biszkopt.

Krem maślany z mascarpone do tynkowania tortu o śr 20 cm, wysoki 9 cm:

- 200 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 65 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
 - 320 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. 10 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, a następnie zmniejszamy obroty i mieszamy krem przez kilka minut.** W ten sposób odpowietrzamy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'. Gotowym kremem tynkujemy tort z kremem pomarańczowym.
6. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Krem maślany z mascarpone do dekoracji tortu:

- 100 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 30 g cukru pudru
 - 160 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**
 - biały barwnik (wybielacz)
 - niebieski barwnik w żelu
1. Krem robimy tak samo jak krem do tynkowania, tylko po dodaniu wybielacza **odkładamy 2 pełne łyżki białego kremu.**
 2. **Do pozostałego białego kremu** dodajemy trochę niebieskiego barwnika, aby uzyskać jasno niebieski kolor kremu. Mieszamy barwnik z kremem mikserem.

Dodatkowo:

- 10 g gorzkiej/deserowej czekolady
 - masa cukrowa biała i czarna (użyłam masy Saracino Pasta Model, do figurek)
 - pomarańczowy barwnik spożywczy w żelu
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Rozpuszczoną i ostudzoną czekoladę przekładamy do woreczka, a następnie odcinamy róg (robimy małą dziurkę) i malujemy Bałwanowi uśmiech.
 2. Z czarnej masy cukrowej formujemy oczy, a do białej dodajemy pomarańczowy barwnik i robimy nos bałwanowi. **Oczy można też zrobić z gorzkiej czekolady.**
 3. Gotowa masa cukrowa w opakowaniu jest twarda, dlatego trzeba ją rozgrzać i ugnieść jak plastelinę. Gotowe części dekoracji zostawiamy do wysuszenia (1-2 dni). **Wysychanie masy można przyspieszyć przez dodanie proszku CMC, o którym opowiadam na moim profilu na Instagramie w wyróżnionej relacji 'Klej CMC'.**
 4. Dekoracja z masy cukrowej możemy wykonać nawet 2 tygodnie przed **zrobieniem tortu**. Zamknijcie wysuszone dekoracje w szczelnym pudełku. **Nie przechowujemy takich dekoracji w lodówce!**

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 Speculoos i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy pierwszy blat biszkoptu cytrynowego. Nasączamy biszkopt i smarujemy pomarańczowym curdem (cienka warstwa) lub nakładamy frużelinę pomarańczową. Następnie nakładamy krem pomarańczowy. Równomiernie rozprowadzamy szpatułką. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
4. **Tak przygotowany tort 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. Najpierw nakładamy cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. **Następnie** nakładamy drugą, grubsza warstwę kremu i dokładnie wygładzamy szpatułką i 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. Schładzamy tort w lodówce ok 40 minut, aby tynk trochę stwardniał.
8. Na schłodzonym robimy dekoracje. Tylką Wilton 1M zrobiłam obramowanie czapki. Tylką Wilton nr 18 zrobiłam 'warkocze' na czapce i obramowanie na dole tortu.
9. Białą krem maślany przekładamy do worka cukierniczego z tylką do włosów (Wilton nr 233) i robimy pompon czapki. Polecam wpis – [Tylki cukiernicze](#)
10. Gotowy tort z kremem pomarańczowym przechowujemy w lodówce. Przed podaniem gościom wyciągamy do 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam jajka rozmiar 'L', gdzie jedno jajko ma ok 56-60 g (bez skorupki).
3. **Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.**
4. 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 mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
5. Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1 cm.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
6. Tort z kremem pomarańczowym 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.

7. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek, dlatego polecam ubijać białka min. 10 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. Zależy to również od ilości białek. **Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania.**
8. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. 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.