

TORT Z KREMEM ŚMIETANKOWYM

Tort z kremem śmietankowym i galaretką robiłam dwa razy. Pierwszy tort Baran trafił do klasy Kacpra z okazji śniadanka Wielkanocnego, które zorganizowała im Pani wychowawczyni.

W klasie Kacpra są dzieci uczulone na orzechy i musiałam zrobić kremy, które ich nie zawierają. Połącznie musu owocowego z kremem śmietankowym i kolorową galaretką okazało się bardzo smaczne. Wyszedł mi lekki, owocowy torcik, który przypadł do gustu małym smakoszem. Dlatego też robiłam torcik drugi raz, abym mogła go uwiecznić i podzielić się przepisem z Wami ☐

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy galaretkę.

2 dzień: Przygotowujemy mus malinowy i krem śmietankowy. Składamy tort.

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy. Robimy uszy z kremu maślanego.

4 dzień: Tort z kremem śmietankowym podajemy gościom. **Tort najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami), gdyż jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem.**

Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki [biszkopt](#) – forma o śr 20 cm:

- 250 g jajek bez skorupki (5 jajek 'M')
- 150 g **drobnego** cukru
- 180 g mąki pszennej

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 260 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 20 cm, a w drugim polu np.: 20.5 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 250 g i przeliczcie. Zwiększajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 260 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 260 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (**w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach**). Miksujemy całość ok 12-15 min, aż masa potroi swoją objętość. Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania (zależy to też od miksera). Wyłączamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie łączymy ją z

masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie).

3. **Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr 20 cm, wyłożonego papierem do pieczenia (samo dno).** Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
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 – ok 1,5-1,8 cm. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Kolorowe galaretki – użyłam malinową i cytrynową:

1. Przygotowujemy galaretki wg instrukcji na opakowaniu, z tym że **na 40 g galaretki dałam ok 180-200 ml/g wody (wrzątku).**
2. Gotową galaretkę przelewamy do głębokiego talerza. Po ostudzeniu wkładamy do lodówki na całą noc.
3. Przed przygotowaniem kremu śmietankowego kroimy galaretki na kosteczki.

Mus malinowy:

- 330 g świeżych/mrożonych malin
 - 65-70 g cukru lub więcej, do smaku
 - 8 g żelatyny + 2-3 łyżki **zimnej** wody
 - 200 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku i zasypujemy je cukrem. Podgrzewamy całość na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy zimną wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
 3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok (**ok 210 ml / 220 g**) 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 ubijamy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.

5. Następnie, w 2 turach, dodajemy ostudzone puree z malin 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 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 śmietankowy – krem ze śmietany:

- 200 g śmietanki kremówki **30/36%***, schłodzonej
 - 160 g serka mascarpone, **schłodzonego**
 - ok 30 g cukru pudru lub więcej, do smaku
1. W misce, przy pomocy miksera (szybsze obroty) ubijamy kremówkę z mascarpone i cukrem pudrem, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy.
 2. **Krem śmietankowy od razu po zrobieniu przekładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy go wcześniej i nie przechowujemy w misce w lodówce.
 3. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki.** Krem do tortu Baran robiłam na śmietance 30%.

Krem do tynkowania – krem maślany Milky Way – tort wysoki 10 cm, śr 20 cm – skorzystaj z [Przelicznika foremek](#):

- 80 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 80 g drobnego cukru
- 100 g mleka w proszku*
- 330 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- barwnik spożywczy olejowy lub w żelu – użyłam barwnika olejowego Colour Mill 'Nude'

Składniki na nos i uszy:

1. Z gotowego kremu odłożyć 2-3 łyżki kremu i zabarwić go barwnikiem na różowy kolor.
2. **Uszy barana** – na papierze do pieczenia, za pomocą worka cukierniczego, narysowałam różowym kremem kształt uszu. Wygładziłam je delikatnie szpatułką. Nie róbcie zbyt cienkich

- uszu, ponieważ potem będą się łamać przy przenoszeniu na tort.
3. Tak przygotowane uszy z kremu maślanego włożyłam do lodówki na kilka godzin.
 4. Następnie delikatnie odkleiłam je od papieru i szybko nałożyłam na tort.

Dodatkowo:

- tyłka Wilton 1M
 - pianki Marshmallow – ostrym nożem odcinamy różową część i zostawiamy białą do dekoracji
 - roztopiona czekolada mleczna lub deserowa 50% – do narysowania oczu
1. Mleko w proszku przesiewamy.
 2. W rondelku umieszczamy mleko (płynne) i cukier. Podgrzewamy je na małym ogniu, mieszając cały czas, aż cukier się rozpuści. Ściągamy rondel z ognia i **studzimy mleko** (nie może być ciepłe).
 3. W **misce**, za pomocą miksera/roboty planetarnego, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Gdy masło będzie gotowe przygotowujemy masę z mlekiem w proszku.
 4. **Do ostudzonego mleka z cukrem dodajemy mleko w proszku i dokładnie mieszamy, aż otrzymamy jednolitą masę.** Mleczna masa szybko zastyga, dlatego robimy masę tuż przed dodaniem jej do utartego masła.
 5. **Do masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).**
 6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
 7. Przed dodaniem barwnika odkładamy 2-3 łyżki na nos i uszy barana.
 8. **Następnie do większej części kremu dodajemy barwnik. Barwnik dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru.**
 9. **Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
 10. Następnie, używając roboty planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
 11. Gotowym kremem milky way tynkujemy i dekorujemy tort z kremem śmietankowym.
 12. **Polecam wpis ['Jak uratować zwarzony krem maślany'](#).**

Wykonanie tortu:

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 mus malinowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Nakładamy cieńszą warstwę kremu śmietankowego i wykładamy pokrojoną w kostkę galaretkę, zostawiając odstęp ok 1 cm od brzegu. Następnie wykładamy resztę kremu i delikatnie wyrównujemy. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. **Tak przygotowany tort z kremem śmietankowym i galaretką wkładamy na kilka godzin do lodówki (najlepiej na całą noc), aby kremy w torcie się ustabilizowały.**
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#).
6. **Cały tort tynkujemy 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. **Nie schładzam tortu po nałożeniu pierwszej warstwy kremu. Nie polecam tego robić.**
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. Po otynkowaniu tortu, za pomocą tylki zakończonej ostrymi kolcami (np. Wilton 1M), nakłuwamy całą powierzchnię tynku. W ten sposób powstanie imitacja futra. **Nie schładzajcie tortu przed nakłuwaniem.** Ja to zrobiłam dosłownie na 3 minuty i potem miałam problem, bo krem za bardzo stwardniał. Za pierwszym razem nie schładzałam i wyszło mi wszystko pięknie. W drugim torcie, tym na zdjęciach, po schłodzeniu efekt nie był już tak ładny.
8. Następnie różowym kremem maślanym ryzujemy nos barana. Roztopioną czekoladą w worku cukierniczym malujemy oczy i buzię. Przyklejamy pianki Marshmallow dookoła tortu. Na końcu delikatnie umieszczamy uszy z kremu maślanego między piankami.
9. **Tak przygotowany tort z galaretką schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
10. 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. 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 maślanym można również zamrozić.

3. Pod tort z kremem śmietankowym i galaretką, otynkowany kremem maślanym, koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z galaretką otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślanym po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis na tort z kremem śmietankowym?

Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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