TORT Z MICHAŁKAMI

Tort z michałkami, obsypany różami z kremu maślanego to moja słodka propozycja na Dzień Kobiet i nie tylko :). Tort z michałkami zrobiłam z okazji urodzin mojego męża, dlatego wybór smaków nie był przypadkowy, bo jakie inne kremy lepiej pasowałyby do mężczyzny o imieniu Michał?

Miałam pewne obawy związane z dekoracją tortu. Robiłam wcześniej róże z kremu śmietankowego (kremówka + mascarpone), ale nie byłam zadowolona z efektu końcowego, dlatego w tym przypadku zrobiłam je z kremu maślanego na bezie szwajcarskiej. Róże wyszły pięknie, tworząc uroczy torcik na wyjątkowe okazje.

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

***P.S.* Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni:**
1 dzień: **Pieczemy biszkopt i rozpuszczamy czekolady do kremów z michałkami.**
2 dzień: **Robimy frużelinę, kremy z michałkami i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).**
3 dzień: **Dekorujemy tort kremem maślanym.**
4 dzień: **Podajemy tort gościom. Tort z michałkami 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!

Biszkopt kakaowy (tortownica, śr 18 cm) – biszkopt kakaowy:

- 4 białka (ok 148 g)
- 148 g drobnego cukru
- 3 łyżki wody, zimnej
- 4 żółtka
- 108 g mąki pszennej
- 28 g kakao

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 12-15 min,** aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
   Pod koniec ubijania dodajemy wodę i miksujemy do połączenia się

składników.
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 przesianą mąkę z kakao i delikatnie łączymy z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
5. Gotowe ciasto przekładamy do tortownicy o **śr 18 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (dno i boki). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. Pieczemy **ok 50 – 60 min w 155-160ºC (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka.
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.
9. **Blaty mają mieć grubość 2 cm**. Jeśli tort wyjdzie wyższy będzie trzeba zrobić więcej kremu do dekoracji. Dlatego nadmiar biszkoptu ścinacie :).

Nasączenie:

- przegotowana woda lub słaba kawa (zaparzona i wystudzona)

Frużelina malinowa – frużelina z malin:

- 160 g malin mrożonych/świeżych
- 1/2 – 3/4 łyżki cukru, do smaku
- 10 g mąki ziemniaczanej (**1 i 3/4 łyżeczki**) + 2 łyżki zimnej wody

1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu.
   Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie gorąca.
2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną**. Delikatnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu.
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.

Krem z michałkami klasycznymi – krem z michałkami:

- 200 g śmietanki kremówki **36%***
- 137 g mlecznej czekolady, połamanej
- 22 g gorzkiej/mlecznej czekolady, połamanej
- 100 g serka mascarpone, **schłodzonego***
- 40 g prażonych, drobno posiekanych orzeszków ziemnych (nie solonych)

- 4,5 – 5 szt klasycznych 'Michałków' (Wawel), pokrojonych

1. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem**, **dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godz.)**.
3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzony** krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odkładamy mikser. Dodajemy posiekane cukierki, orzeszki ziemne. Rózgą kuchenną lub szpatułką krótko i delikatnie mieszamy. Jeśli krem wyjdzie za gęsty można użyć miksera do mieszania (wolne obroty).
4. **Stabilność kremu zależy od śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

Krem z białymi michałkami – krem z białymi michałkami:

- 180 g śmietanki kremówki **36%***
- 130 g białej czekolady
- 170 g serka mascarpone, **schłodzonego***
- 37 g **prażonych**, drobno posiekanych orzeszków ziemnych nie solonych
- 4 białe 'Michałki' (Wawel), pokrojone

1. W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną czekoladę. Powoli mieszamy, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem**, **dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
2. Odstawiamy masę do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki (min. 6 godz.)**.
3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzony** krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odkładamy mikser. Dodajemy posiekane cukierki i orzeszki ziemne. Rózgą kuchenną lub szpatułką krótko i delikatnie mieszamy. Jeśli krem wyjdzie za gęsty można użyć miksera do mieszania (wolne obroty).
4. **Stabilność kremu zależy od śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też **możemy odrobinę zmniejszyć ilość śmietanki, np. o 20 ml, a mascarpone zwiększyć o 20 g.**

Masa maślana na bezie szwajcarskiej, tort wysoki max – 10,5 cm – Krem maślany:

- 180 g białek

- 350 g cukru
- 500 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- barwnik spożywczy, różowy lub czerwony

1. **W metalowej misce** umieszczamy białka i cukier. Miskę umieszczamy na rondelku z małą ilością wrzącej wody (gotujemy wodę na małym ogniu). Za pomocą rózgi kuchennej mieszamy całość, aż cukier się rozpuści. Białka będą gotowe w chwili, gdy nie wyczujemy już między palcami cukru.
2. Wyłączamy palnik i odkładamy miskę na blat. Zanim zabierzemy się za ubijanie białek **odczekajmy parę minut, aby się ostudziły**. Gorące białka w misce możemy również włożyć do dużego garnka z zimną wodą, aby szybciej ostygły (mieszamy masę co jakiś czas, aby nie zrobiła się skorupa).
3. Ostudzona masę ubijamy za pomocą miksera ręcznego lub przelewamy białka do miski miksera planetarnego. Zaczynając od wolnych obrotów i stopniowo je zwiększając, **ubijamy białka ok 12-15 min. Gotowa masa ma być gęsta i zimna**.
   Gdy masa nadal będzie trochę ciepła (ale gęsta) odstawmy ją na 5 min, aby ostygła.

4. **Jeśli posiadamy mikser planetarny zmieniamy końcówkę ubijającą na mieszającą/ucierającą z gumową końcówką.**

5. Stopniowo, cały czas miksując, dodajemy do białek małe kawałki miękkiego masła. Po chwili masa zrobi się luźniejsza i będzie wyglądała na zwarzoną, ale tak ma być!
   Miksujemy dalej, aż krem ponownie zgęstnieje, ok 5 min.
6. Do gęstego kremu dodajemy stopniowo, w małej ilości, barwnik. Miksujemy na szybkich obrotach do momentu połączenia się składników i uzyskania odpowiedniego koloru.
7. 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.
8. Gotowym kremem dekorujemy tort.
9. **Krem maślany na bezie szwajcarskiej możemy przechowywać w lodówce,** jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go **wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił, zmiękł. Następnie ponownie miksujemy**, aż krem uzyska odpowiednią konsystencję. Ponownie go odpowietrzamy, zmniejszając obroty miksera.

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. Wykładamy krem z klasycznymi michałkami i za pomocą szpatułki rozprowadzamy go równomiernie. Kładziemy drugi blat biszkoptu i nasączamy go. Nakładamy cienką warstwę kremu z białymi michałkami – 2 mm i wykładamy frużelinę malinową, zostawiając odstęp 1 cm od brzegu biszkoptu. Wykładamy resztę kremu i wyrównujemy go szpatułką. Przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.
4. **Tak przygotowany tort z michałkami 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. Tort tynkujemy cienką warstwą kremu maślanego – 1 mm.
7. Następnie umieszczamy krem maślany w worku cukierniczym z tylką (użyłam Wilton 1M) i dekorujemy cały tort z michałkami, tworząc róże – filmik instruktażowy **Tutaj.**
8. Z pozostałego kremu można zrobić małe kwiatki maślane, ale nie są one konieczne.
9. Gotowy tort z michałkami przechowujemy w lodówce. Krem maślany w lodówce twardnieje, dlatego przed podaniem wyciągnijcie tort z lodówki min. 30 minut wcześniej, aby krem maślany trochę zmiękł.
10. Tort najlepiej kroi się gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem.
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 maki pszennej tortowej, typ 450.
4. **Kremy zrobione są na śmietance 36% z kartonika ‘UHT’**. Przy śmietance z Piątnicy zmniejszamy ilość mascarpone. Przy **śmietance 30%** warto zwiększyć ilość mascarpone.
5. Biszkopt kakaowy można zastąpić jasnym biszkoptem. Biszkopt kakaowy wyrasta z lekką górką (jeśli był pieczony w wyższej temperaturze), dlatego po wyjęciu z formy można go położyć 'do góry nogami’, aby się wyrównał.
6. Najlepiej zrobić rant z papieru do pieczenia wewnątrz tortownicy, aby zapobiec w ten sposób wylaniu się biszkoptu podczas pieczenia.
7. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.