

TORT Z MUSEM MALINOWYM – Shimmer i Shine

Tort z musem malinowym i kremem czekoladowym to klasyczny tort dla dzieci :). Połączenie tych smaków jest bezpieczne i bardzo lubiane przez dzieci, które zazwyczaj nie lubią kawałków owoców w kremach. Dlatego mus malinowy jest idealnym rozwiązaniem. Zamiast musu malinowego można dać [mus truskawkowy](#) lub z [czerwonej porzeczki](#). Tutaj ograniczają nas tylko upodobania małego solenizanta :).

Polecam wpis: [jakie kremy wybrać do tortu](#).

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy ganache do kremu czekoladowego.

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

3 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym i dekorujemy wydrukiem na masie cukrowej.

4 dzień: Tort z musem malinowym 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 18 cm) – [biszkopt z olejem](#):

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 3-4 łyżki oleju
- 152 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 18 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 biskoptu.

7. Upieczony biskopt 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 biskopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Nasączenie: przegotowana woda

Krem czekoladowy – krem z czekoladą:

- 230 ml śmietanki kremówki **36%***
 - 150 g mlecznej czekolady, połamanej
 - 40 g gorzkiej czekolady, połamanej
 - 90 g serka mascarpone, **schłodzonego***
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
 2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
 3. **Stabilność kremu zależy od śmietanki i czekolady.** Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się trochę dłużej. Wtedy też możemy **zmniejszyć ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy**

Mus malinowy – mus z malin:

- 300 g świeżych/mrożonych malin
 - 60 g cukru lub więcej, do smaku
 - 2,5 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
 - 7 g żelatyny + 2 łyżki **zimnej** wody
 - 180 g/ml śmietany kremówki **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 układamy na biszkopt/ciasto.
7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Jak złożyć tort bez rantu](#)**
8. 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 tynkowania (tort wysoki ok 10 cm) – [krem maślany 3M](#):

- 180 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 130 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego** (ok 100 ml)
- 330 g serka mascarpone, w **temperaturze pokojowej**

Dodatkowo:

- **kołorowe barwniki** spożywcze: purpurowy, różowy, turkusowy

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, aż otrzymamy jasną, puszystą masę (**min. 15 min**, najszybsze obroty miksera).
3. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Miksujemy chwilę, aż składniki się połączą.
4. Następnie stopniowo dodajemy mascarpone (dałam w 3 turach). Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
5. **W tym momencie dzielimy krem na dwie części. Odkładamy na bok ok 210 g kremu.** Do reszty dodajemy purpurowy barwnik spożywczy.
6. Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik.
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. **210 g jasnego kremu dzielimy na 3 części: 2 x po 30 g i 1x 150 g.**
9. **Purpurowym kremem tynkujemy boki tortu. Górę tynkujemy jasnym kremem – 140 g (pod wydruk na masie cukrowej).**
10. Pozostałe dwie mniejsze części **barwimy na różowy i turkusowy kolor.**
11. **Polecam wpis – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)**

Różowy drip – kolorowy drip do tortu:

- 90 g białej czekolady lub więcej
 - 40 ml śmietanki kremówki **30/36%*****
 - biały barwnik/wybielacz
 - różowy barwnik spożywczy
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca. Staramy się nie doprowadzić do wrzenia, ponieważ **biała czekolada nie lubi zbyt wysokiej temperatury**.
 2. Wyłączamy palnik i dodajemy połamaną białą czekoladę. Mieszymy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli **polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka** i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. **Jeśli wyjdzie za rzadka, dodajemy więcej czekolady**. Dodając mleko, śmietankę lub czekoladę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
 3. **Po otrzymaniu gładkiej polewy dodajemy biały barwnik / wybielacz i mieszamy całość**. Wybielacz dodajemy stopniowo w małych ilościach, aż uzyskamy biały kolor dripu.
 4. Gdy wybielimy trochę drip **dodajemy różowy barwnik i mieszamy dokładnie**.
 5. **Różowy drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem**. Powinien mieć ok 43-45 stopni (wtedy ma dla mnie idealną konsystencję).
 6. **Drip nakładamy na schłodzony tort** z musem malinowym za pomocą łyżeczki, worka cukierniczego lub specjalnej butelki.
 7. **Na zimnym torcie kolorowa polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające sople.

Krem do dekoracji góry tortu:

- 90 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
 - 65 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego** (ok 70-80 ml)
 - 165 g serka mascarpone, w **temperaturze pokojowej**
 - turkusowy i purpurowy barwnik spożywczy + biały
1. Krem wykonujemy jak krem maślany powyżej. Dzielimy krem na dwie części.
 2. Jedną część barwimy na purpurowy kolor, a drugą na turkusowy (tutaj możemy dać trochę białego barwnika, aby kolor wyszedł w odcieniu zieleni).
 3. Na kawałku folii spożywczej układamy dwa grube paski kremów. **Na filmie pokazałam jak to robiłam**. Zwijamy folię z kremem w rulon. Odcinamy jeden koniec i wkładamy tak przygotowany wkład do worka cukierniczego zakończonego tyłką (Wilton 1M).
 4. Dekorujemy tort dookoła wydruku na masie cukrowej lub opłatka.

Dodatkowo:

- **wydruk na masie cukrowej** z Shimmer i Shine lub zwykły opłatek, jednak kolory będą żywsze na wydruku cukrowym, który jest przeznaczony do kremów maślanych
- białe lub perłowe cukrowe perełki do dekoracji

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 czekoladowy i wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Wykładamy mus malinowy i wyrównujemy szpatułką. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. **Tak przygotowany tort z musem malinowym 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. **Boki tortu tynkujemy purpurowym 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.
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. **Na górę tortu nakładamy jasny krem, pod wydruk na masie cukrowej – 150 g.** Gdybyście kładli zwykły opłatek, to koniecznie musi być pod nim jasny krem, ponieważ ciemny kolor kremu przebieje przez opłatek. Przy wydruku na masie cukrowej nie ma takiego ryzyka, ale nie chciałam ryzykować i dlatego dałam na górę jasny krem.
8. **Otynkowany tort z musem malinowym schładzamy w lodówce, aby tynk dobrze stwardniał.**
9. **Na boki tortu nakładamy szpatułką turkusowy i różowy krem, robiąc kleksy.** Za pomocą szpatułki rozmazujemy oba kremy. Na filmie poniżej wszystko pokazałam, krok po kroku.
10. **Przyklejamy wydruk na masie cukrowej.** Wydruk jest z cienkiej warstwy masy cukrowej, dlatego obchodzimy się z nim delikatnie, aby go nie uszkodzić. Schładzamy tort w lodówce przed nałożeniem polewy.
11. **Robimy różowy drip i dekorujemy tort.** Na końcu dekorujemy tort dwukolorowym kremem maślanym i białymi perełkami.
12. **Gotowy tort z musem malinowym przechowujemy w lodówce.** Przed podaniem gościom wyciągamy ok 30 minut wcześniej, aby krem maślany zmiękł.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki 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. Biskopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biskopt 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 musem malinowym 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 biskoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Dlatego polecam ubijać białka min. 10 minut, aby mieć pewność, że biskopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy 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. Pieklam biskopt 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.