

TORT Z MUSEM PORZECZKOWYM

Tort z musem porzeczkowym, chrupką i kremem z Nutellą robiłam z okazji roczku Edmunda. A jeszcze tak niedawno robiłam dla niego pyszny [tort piętrowy](#) z okazji Chrzcin! Tort udekorowałam pysznymi [lizakami bezowymi](#) i dobrze, że robiłam ich więcej, ponieważ dzieci czekały w kolejce, aby dostać lizaka :). Mam wrażenie że lizaki zrobiły na nich większe wrażenie od tortu ☐

Niestety w czasie gdy przygotowywałam tort męczyłam się z bólem i gorączką. Nabawiłam się podostrego zapalenia tarczycy. Dlatego z całego przygotowania tortu zostały mi tylko dwa zdjęcia. Nie miałam siły na porządną sesję zdjęciową. Ale myślę, że to Wam nie będzie przeszkadzało ☐ Dlatego zapraszam po dokładny przepis i opis wykonania.

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt.

2 dzień: Przygotowujemy chrupkę, krem z Nutellą i mus porzeczkowy. Składamy tort.

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy.

4 dzień: Tort z musem porzeczkowym 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 24 cm:

- 385 g jajek bez skorupki (7 jajek 'L')
- 235 g **drobnego** cukru
- 280 g mąki pszennej

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 375 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 24 cm, a w drugim polu np.: 23.6 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 385 g i przeliczcie. Zmniejszajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 375 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 375 g jajek.

1. W misce, przy pomocy miksera (najszybsze obroty), ubijamy jajka z cukrem. 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 24 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 1,8-2 cm. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa o śr. 22 cm – chrupka warstwa:

- 100 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
 - 100 g prażynki → [PRZEPIS](#)
 - 35 g oleju rzepakowego
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Następnie studzimy. Ale uważajcie aby czekolada nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
 2. Do ostudzonej czekolady dodajemy suche składniki i mieszamy. W międzyczasie dodajemy olej i dokładnie całość mieszamy.
 3. Tak przygotowana masę nakładamy bezpośrednio na cienką warstwę kremu czekoladowego, jak frużelinę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm.**
 4. **Chrupkę można przygotować dzień wcześniej tak jak żelkę.** Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 22 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem.

Przepis na krem czekoladowy z Nutellą:

- 490 g mascarpone, **schłodzonego**
 - 240 g kremu Nutella, schłodzonego*
 - 125 g mlecznej czekolady, połamanej
1. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej. Odstawiamy do wystudzenia, uważając przy tym, aby masa czekoladowa nie zgęstniała za bardzo. **Czekolada nie może być ciepła, ponieważ krem się zwarzy.**
 2. W misce umieszczamy schłodzony serek mascarpone, Nutellę i **ostudzoną** czekoladę. Całość krótko miksujemy (szybsze obroty), tylko do połączenia się składników.
 3. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.
 4. ***Nutellę wystarczy schłodzić ok 2-3 godzin.** Nie musi być bardzo zimna i twarda. Ważne aby nie była ciepła, wtedy krem nie wyjdzie luźny.

Składniki na ok 350 g (ok 320 ml) puree z czarnej porzeczki:

- 590 g świeżej/mrożonej czarnej porzeczki
- 125 g cukru lub więcej, do smaku

Mus porzeczkowy:

- ok 350 g puree z czarnej porzeczki
 - 13 g żelatyny + 5 łyżek **zimnej** wody
 - 300 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone porzeczki umieszczamy w rondelku. Dodajemy cukier i podgrzewamy całość na małym ogniu. Gdy porzeczki puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. **Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.**
 3. Porzeczki przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się skórek. Otrzymany sok, **ok 320 ml (350 g)** przelewamy do rondelka 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 z porzeczek 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 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 z porzeczki 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 porzeczkowy **od razu układamy na biszkopt/ciasto.** Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
 7. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)**
 8. Wypieki z musem porzeczkowym schładzamy w lodówce kilka godzin (min. 6 godz., najlepiej całą noc).
 9. **Świeże porzeczki również podgrzewamy w rondelku z cukrem.** Gdy zmiękną, puszczą sok wyłączamy palnik i przecedzamy przez sitko. Gdy zblendujemy świeże porzeczki otrzymamy więcej soku, który będzie zawierał skórki, dlatego polecam podgrzać owoce w rondelku. Wtedy mus będzie miała mniej skórek w sobie.

Składniki na krem do tynkowania z mlekiem w proszku (tort o śr 24 cm, wys. 10 cm – [przelicznik foremek](#)):

- 115 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 115 g drobnego cukru
- 150 g mleka w proszku*
- 450 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)

- niebieski i czarny barwnik olejowy lub w żelu

Składniki na jasno-niebieski krem:

- 25 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 25 g drobnego cukru
- 32 g mleka w proszku*
- 100 g masła, w temp. pokojowej (min. 82% tłuszczu)
- niebieski barwnik olejowy lub w żelu

Dodatkowo – opcjonalnie:

- aromaty smakowe: ekstrakt/aromat waniliowy, kwas cytrynowy, itp.

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/robota 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. **Następnie dodajemy kolorowy barwnik. Do niebieskiego dodałam odrobinę czarnego, aby przyciemnić i uzyskać granatowy kolor. Barwniki dodajemy stopniowo, w małych ilościach, aby uzyskać odpowiedni odcień koloru. Wybielacz / biały barwnik pomijamy, gdy chcemy uzyskać czerwony, czarny lub inny ciemny kolor np. granatowy.**
8. Miksujemy krem z barwnikiem przez chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.
9. **Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut, lub dłużej. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.**
10. Gotowym kremem milky way tynkujemy tort z musem porzeczkowym.
11. **Krem nadaje się jako tynk pod masę cukrową/plastyczną, dekoracje z tej masy oraz pod wydruk na masie cukrowej.**
12. **Polecam wpis 'Jak uratować zwarzony krem maślany'.**

Dekoracje z masy cukrowej:

- korona – biała lub różowa masa cukrowa Saracino Pasta Model (do białej dodajemy różowy barwnik)
- klej CMC w żelu lub woda do sklejanie dekoracji z masy cukrowej

- gwiazdki i korony z masy cukrowej pomalowane złotym barwnikiem w proszku, rozpuszczonym w spirytusie/wódce

Korona – wys. 8 cm, średnica ok 8,5 cm, długość paska z masy cukrowej do wykonania korony – 29 cm.

Lizaki bezowe – przepis znajdziecie [TUTAJ](#)

Wykonanie tortu:

1. Tort z musem porzeczkowym 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 cieńszą warstwę kremu z Nutellą i wyrównujemy. Kładziemy na krem chrupkę czekoladową i wykładamy resztę kremu. Wyrównujemy go szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy mus porzeczkowy i kładziemy ostatni blat biszkoptu, który również nasączamy.
4. Tak przygotowany tort z musem wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z musem się ustabilizował.
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. Cały tort z musem porzeczkowym tynkujemy granatowym kremem maślanym. Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubsza 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. Otynkowany tort z musem schładzamy w lodówce ok 2 godziny, aby krem stwardniał. W tym czasie można przygotować jasnoniebieski kolor kremu. Jeśli od razu zrobiliście więcej kremu i odłożyliście część, to w czasie schładzania tortu zostawcie krem w misce na blacie kuchennym. [Przed dekorowaniem zmiksujcie go kilka minut i dodajcie odrobinę niebieskiego barwnika, aby uzyskać jaśniejszy odcień niebieskiego.](#)
8. Za pomocą worka cukierniczego (wycinamy mały otwór) [nakładamy od dołu jaśniejszy kolor, tak do 1/3 wysokości tortu.](#) Następnie za pomocą szpatułki lub packi wyrównujemy krem, aby uzyskać cieńszy pas.
9. Dekoracje z masy cukrowej przyklejamy na miękki krem maślany lub roztopioną białą czekoladę.
10. Otynkowany tort z musem schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.
11. 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 maślany można również zamrozić.
3. Pod tort z musem porzeczkowym otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **grubszy podkład**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
4. Tort z musem 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.
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. Pieklam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis na tort z musem porzeczkowym?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

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