TORT Z MUSEM PORZECZKOWYM

Tort z musem porzeczkowym, chrupką i kremem z Nutellą zrobiłam 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 zrobiłam 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 sił 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!

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

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 rózgi kuchennej (rózgą 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 155-160ºC (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
- 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 dodajmy 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 **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub rózgi 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 wykładamy 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, kwasek 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 rondelek 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 sklejania 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, 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. **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 uzyskał 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 155ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Piekłam 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!
Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej
i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!