

TORT Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

Tort z musem truskawkowym, kremem oreo i żelką z malin zrobiłam dla mojej chrześnicy z okazji jej urodzin. Karolinka poprosiła mnie o tort z cheerleaderką! Mogłam zamówić wydruk na masie cukrowej z takim obrazkiem, ale nie po to poszłam na szkolenie z malowania na torcie do [Agnieszki Obłoczy z TortLove.pl](#), aby wyręczyć się opłatkiem! Było to dla mnie ogromne wyzwanie. Pierwsze malowanie po szkoleniu i ogromny stres. Na szczęście nauka nie poszła w las i Karolinka mogła cieszyć się słodki tortem z ręcznie malowaną cheerleaderką.

Ten tort jest tak zrobiony, że bez problemu możecie go udekorować wydrukiem na masie cukrowej, opłatkiem, [dripem](#) lub inną słodką dekoracją.

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy żelkę malinową.

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

3 dzień: Dekorujemy tort kremem maślanym i dekorujemy wydrukiem na masie cukrowej, opłatkiem waflowym lub dripem.

4 dzień: Tort z musem truskawkowym 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

Żelka malinowa – śr 16 cm, grubość 7-8 mm – żelka z malin:

- 250 g świeżych/mrożonych malin
 - 30 g cukru lub więcej, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku
 - 5 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody*
1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
 2. Mrożone maliny umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu, aż maliny zmiękną i się rozpaćkają. Wyłączamy palnik.
 3. Przecedzamy maliny przez sitko, aby pozbyć się pestek. **Otrzymamy ok 150-160 ml soku malinowego**, który przelewamy do rondelka.
 4. Sok z malin podgrzewamy na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondel z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszymy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
Nie gotujemy soku z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree malinowe.
 5. Ostudzone puree przelewamy do **formy o śr 16 cm, wyłożonej folią spożywczą**.
 6. **Przed wylaniem puree do rantu (rant do żelki) schładzam je w lodówce kilka minut**, aby miało konsystencję kisielu. Wtedy puree nie wypływa mi spod rantu. Polecam również schłodzić rant.
 7. Tak przygotowaną żelkę z malin wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 4-6 godz.), najlepiej na całą noc.
 8. Żelkę z malinami możemy też włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
 9. **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 oreo – krem oreo:

- 190 ml śmietanki kremówki 36%, schłodzonej
 - 140 g serka mascarpone, schłodzonego
 - ok 17-20 g cukru pudru lub więcej, do smaku
 - 10 ciastek 'Oreo' (lub więcej*)
1. **Przy śmietance 30% dajemy więcej mascarpone – 150 g i zmniejszamy ilość śmietanki do 175 g, aby krem był stabilniejszy.**
 2. Kilka ciastek – 5 szt (całe, razem z kremem) rozdrabniamy w malakserze

na drobny mak. Pozostałe ciastka kroimy nożem na większe kawałki, tak aby były wyczuwalne w kremie.

3. W misce umieszczamy śmietankę, mascarpone i cukier puder. Miksujemy całość mikserem, aż otrzymamy gęsty i sztywny krem śmietankowy. Odkładamy mikser.
4. Dodajemy do kremu pokruszone ciastka (wszystkie) i **za pomocą łopatk**
delikatnie łączymy z kremem śmietankowym.
5. Gotowy krem oreo od razu nakładamy na biszkopt lub ciasto. Nie schładzamy go w lodówce.
6. **Stabilność i długość ubijania kremu zależy od śmietanki**. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej. Wtedy też **dajemy więcej mascarpone lub zmniejszamy ilość śmietanki 30%, aby krem był stabilniejszy**.

Mus truskawkowy – mus z truskawek:

- 260 g truskawek mrożonych/świeżych
- 33-38 g cukru, do smaku
- 9 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody*
- 155 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
2. Mrożone truskawki umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy truskawki zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy truskawki, aby otrzymać gładkie puree (**ok 280-285 g**).
3. Podgrzewamy puree truskawkowe do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy garnuszek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszmamy energicznie całość, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy otrzymane puree truskawkowe**.
4. W misce, za pomocą miksera (szybkie 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 łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i **mieszmamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki**. Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszmamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).
6. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
7. Gotowy mus truskawkowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto**. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.
8. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant

wokół tortu z papieru do pieczenia – **polecam wpis:** [Składanie tortu bez rantu](#)

9. **Świeże truskawki miksujemy blenderem na gładkie puree.** Dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem [maślany z mascarpone do tynkowania tortu](#) o śr 18 cm, wysoki 10-11 cm:

- 200 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
 - 65 g cukru pudru (przy kakao dajemy więcej)
 - 320 g serka mascarpone, **w temperaturze pokojowej**
 - biały barwnik (wybielacz) + kolorowy barwnik spożywczy
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 z cukrem pudrem, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 12 min**, najszybsze obroty miksera).
 3. Nadal miksując dodajemy powoli serek mascarpone. Dodałam go w 3 turach. Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem.
 4. W tym momencie dodajemy biały barwnik (wybielacz), aby wybielić krem.
 5. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze biały barwnik. Dodajemy kolorowy barwnik, jeśli chcemy uzyskać kolorowy tynk.**
 6. **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.**
 7. Gotowym kremem tynkujemy tort z musem truskawkowym. Jeśli chcemy wykonać dekoracje jak na zdjęciu, to odłóżcie 3-4 łyżki białego kremu, który później można zabarwić na inny kolor.
 8. **Polecam wpis** – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)

Dodatkowo:

- wydruk ma masie cukrowej lub opłatek wafłowy do dekoracji
- inne dekoracje do tortu: drip, kwiaty, itp.

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 cienką warstwę kremu oreo (bez większych kawałków ciastek) i wyrównujemy go. Nakładamy żelkę malinową i układamy

resztę kremu oreo. Nakładamy blat biszkoptu i nasączamy go.

Wykładamy mus truskawkowy, wyrównujemy szpatułką i przykrywamy ostatnim blatem biszkoptowym, który również nasączamy.

4. Tak przygotowany tort z musem truskawkowym 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 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. Dekorujemy tort, np. kremem maślanym. **Do dekoracji użyłam tylek Wilton: nr 14 i 18 ([tylki Wilton](#)).**
8. Tort z musem truskawkowym przechowujemy w lodówce. Krem maślany w lodówce twardnieje. Tort przed podaniem gościom wyciągamy z lodówki min. 30 minut wcześniej, aby krem maślany trochę zmiękł.
9. Tort najlepiej kroi się gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na biszkopt 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. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych białek. Długość miksowania zależy od mocy Waszego miksera. Mikser z większą mocą szybciej ubije białka. Mój ubija ok 12-15 minut. To też zależy od ilości białek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
5. Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej, przed przełożeniem go kremami. Jeśli tort z kremem oreo będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Pieklam biszkopt 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.