TORT Z MUSEM WIŚNIOWYM

Tort z musem wiśniowym, chrupką czekoladową i kremem rocher zrobiłam w prezencie dla małej Stefanii z okazji jej trzecich urodzin. Kilka tygodni przed urodzinami, zapraszając mnie i chłopaków na tą wyjątkową uroczystość, Stefcia poprosiła o tort, który miał mieć aż 6 smaków kremów! Na szczęcie mała solenizantka nie zauważyła braku kilku z nich ;). Stefania to mała księżniczka i nie było innej opcji jak zrobić jej uroczy tort z koroną. Stefcia ma trzy siostry i każda z nich była zachwycona wyglądem zewnętrznym tortu jak i jego smakiem :).

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
Kilka dni przed zrobieniem tortu robimy dekoracje z masy cukrowej, aby zdążyły wyschnąć.
1 dzień: Pieczemy biszkopt i przygotowujemy żelkę wiśniową.
2 dzień: Robimy chrupkę, krem i mus. Składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).
3 dzień: Tynkujemy tort kremem maślanym. Po schłodzeniu dekorujemy tort dripem, kremem i ozdobami z masy cukrowej.
4 dzień: Dekorujemy tort jeśli nie udało się tego zrobić poprzedniego dnia.
5 dzień: Tort z musem wiśniowym 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!

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

ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na kakaowy biszkopt – forma o śr 18 cm:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
- 140 g **drobnego** cukru
- 120 g mąki pszennej
- 26 g kakao (użyłam Decomorreno)

Uwaga: Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 200 g, to w przeliczniku foremek w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 18 cm, a w drugim polu np. 17.8 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 222 g i przeliczcie. Zmniejszajcie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – 200 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 200 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**. Przy 6 jajkach może to zająć

nawet 20 minut (zależy to też od miksera). Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao. 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 **18 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. **Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.**

Nasączenie: przegotowana woda

Chrupka czekoladowa z orzechami o śr 16 cm – chrupka warstwa:

- 55 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
- 20 g orzechów laskowych prażonych – drobno posiekanych
- 35 g prażynki
- 20 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 rocher, 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 16 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem.

Składniki na krem Rocher:

- 270 g serka mascarpone, **schłodzonego**
- 135 g kremu czekoladowego ‘Nutella’
- 68 g mlecznej czekolady
- 14 g gorzkiej czekolady lub mlecznej
- 40 g **prażonych,** zmielonych orzechów laskowych

1. Czekolady 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 i Nutellę. Miksujemy całość dosłownie chwilę, aby składniki trochę się wymieszały. Dodajemy **ostudzoną** czekoladę i krótko miksujemy, tylko do połączenia się składników. Następnie wsypujemy orzechy i krótko mieszamy (mikserem).
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.

Żelka wiśniowa – śr 16 cm, grubość ok 6 mm:

- 140 g świeżych/mrożonych wiśni (bez pestek)
- 9 g cukru, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny lub więcej, do smaku
- 4 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody (żelatyna ważona na wadze jubilerskiej)

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje. **Po zblendowaniu 140 g wiśni z cukrem wyszło ok 140 g puree. Na taką ilość dałam 4 g żelatyny.**
2. **Mrożone wiśnie** umieszczamy w rondelku i podgrzewamy na małym ogniu, aż wiśnie zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik.
3. Miksujemy wiśnie blenderem, aby otrzymać gładkie puree. Dodajemy cukier i sok z cytryny do smaku, mieszamy.
4. Podgrzewamy puree **(140 g)** na małym ogniu, do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondelek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy całość energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści.
   Nie gotujemy puree z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące. Studzimy puree wiśniowe.
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 w zamrażarce.
7. Tak przygotowana **żelkę wiśniową wkładamy do lodówki, aż stężeje (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc**.
8. Żelkę z wiśni polecam włożyć do zamrażarki, po jej schłodzeniu w lodówce. Wtedy będzie łatwiej nałożyć ją na krem w torcie.
9. **Świeże wiśnie możemy zmiksować blenderem po dodaniu cukru i soku z cytryny. Następnie otrzymane puree podgrzewamy do momentu wrzenia.**

Składniki na ok 215 g puree z wiśni:

- 200 g świeżych/mrożonych wiśni, **bez pestek**
- 30-35 g cukru lub więcej, do smaku
- 1 łyżeczka soku z cytryny, do smaku (opcjonalnie)

Mus wiśniowy – mus z wiśni:

- 215 g puree z wiśni
- 9 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody (żelatyna ważona na wadze jubilerskiej)
- 130 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Ilość cukru zależy od tego jak słodkie będą wiśnie. Świeże wiśnie drylujemy, pozbywając się pestek.
2. **Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.**

3. Mrożone wiśnie umieszczamy w rondelku i podgrzewamy na małym ogniu. Gdy wiśnie zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy owoce, aż otrzymamy gładkie puree. **Dodajemy cukier i sok z cytryny do smaku**, mieszamy.
4. Otrzymanego puree (215 **g)** ponownie podgrzewamy do momentu wrzenia. Zdejmujemy rondelek z palnika i dodajmy napęczniałą żelatynę. Całość mieszamy energicznie do chwili, kiedy cała żelatyna się rozpuści. Odstawiamy do wystudzenia.
Puree wiśniowe nie może być ciepłe, ponieważ ubita śmietanka się zwarzy.

5. **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.

6. **Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree** z wiśni i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki. Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy 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).
7. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ściance miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
8. Gotowy mus wiśniowy **od razu wykładamy na biszkopt/ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
9. Przed wyłożeniem musu na blat (jeśli nie mamy rantu) polecam zrobić rant wokół tortu z papieru do pieczenia – polecam wpis: **Składanie tortu bez rantu**.
10. **Świeże, wydrylowane wiśnie, miksujemy blenderem na gładkie puree.** Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Składniki na krem maślany Milky Way do tynkowania:

- 60 g zwykłego mleka, np. 3,2%
- 60 g drobnego cukru
- 80 g mleka w proszku*
- 240 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)

Składniki na krem maślany Milky Way do dekorowania tylkami:

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

Dodatkowo:

- **różowy/czerwony barwnik spożywczy w żelu (może być olejowy)**
- tylki do dekoracji – użyłam Wilton 1M (góra tortu) i Wilton nr 32 (dół tortu)

1. Mleko w proszku przesiewamy. Używam mleko w proszku '**Łaciate**'. Można też użyć mleka w proszku **Krasnystaw** lub **SM Siedlce**.
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, ucieramy masło na jasną i puszystą masę (**min. 12 min lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła**). Odkładamy mikser.
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 masła.
5. Do utartego masła dodajemy masę mleczną (w 1-2 turach).
6. Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 2 min, aż otrzymamy gładki krem.
7. W tym momencie dodajemy stopniowo, na wykałaczce, różowy barwnik.
8. **Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby wymieszać dobrze barwnik.**
9. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany.
10. Gotowym kremem tynkujemy tort z musem wiśniowym.
11. **Po schłodzeniu dekorujemy tort różowym kremem maślanym przy użyciu tylek 1M i nr 32 (Wilton)**
12. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.
13. Można przygotować od razu większą porcję kremu maślanego. Pozostały krem schować do lodówki. Na drugi dzień wyciągnąć i gdy krem zmięknie ponownie go zmiksować, aby zrobił się jednolity.

Biały drip – polewa z białej czekolady:

- 80 g białej czekolady lub więcej
- 38 g śmietanki kremówki **30% lub więcej**
- biały barwnik/**wybielacz**

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. Mieszamy 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 idealny biały kolor dripu.

4. **Biały drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 43-45 stopni (wtedy dla mnie ma idealną konsystencję).
5. **Drip nakładamy na schłodzony tort** za pomocą worka cukierniczego lub łyżeczki.
   Zaczynamy od brzegów tortu. Zanim wylejemy resztę polewy na wierzch tortu polecam go trochę rozrzedzić mlekiem. Wtedy powierzchnia dripu będzie gładka. Za pomocą szpatułki równomiernie rozprowadzamy biały drip.
6. **Na zimnym torcie biała polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające sople. Wtedy też tynk się nie rozpuszcza pod ciepłym dripem.

Dekoracje z masy cukrowej:

- korona – biała lub różowa masa cukrowa Saracino Pasta Model (do białej dodajemy różowy barwnik)
- złote i białe perełki cukrowe
- Kwiatki z masy cukrowej – **TUTORIAL**
- klej CMC w żelu lub woda do sklejania dekoracji z masy cukrowej
- serduszka z masy cukrowej pomalowane złotym barwnikiem w proszku, rozpuszczonym w spirytusie

Tutorial z wykonania korony znajdziesz TUTAJ.

Wykonanie tortu:

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 cieńszą warstwę kremu rocher i wyrównujemy. Kładziemy na krem chrupkę czekoladową i wykładamy resztę kremu rocher. Wyrównujemy go szpatułką. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy połowę musu wiśniowego i kładziemy żelkę. Następnie wykładamy resztę musu. Kładziemy ostatni blat biszkoptu i nasączamy go.
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 wiśniowym tynkujemy różowym 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 jest to konieczne.

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 wiśniowym schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
8. Robimy drip z białej czekolady i dekorujemy nim tort. Schładzamy tort, aby polewa zastygła.
9. Nakładamy różowy krem maślany do worka cukierniczego z tylką 1M i dekorujemy górę tortu. Przekładamy resztę kremu do worka z tylką nr 32 i dekorujemy dół tortu.
10. Kładziemy koronę na środek i dekorujemy tort kwiatkami z masy cukrowej oraz serduszkami.
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 wiśniowym 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. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze jajek**. **Dlatego polecam ubijać jajka min. 12 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości jajek. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**.
6. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
7. 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 wiśniowym? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!