TORT Z MUSEM CZEKOLADOWO KAWOWYM

Tort z musem czekoladowo kawowym i musem z białej czekolady zrobiłam z okazji urodzi mamy mojego męża. Do każdego musu dodałam żelkę wiśniową, dzięki czemu tort uzyskał dodatkowe centymetry! Polecam żelki w torcie jeśli chcecie trochę podwyższyć tort przy dwóch przełożeniach :). Jeśli nie lubicie kawy, to pomińcie ją w musie, dzięki temu otrzymacie pyszny mus czekoladowy. Torcik zachwycił gości i jestem pewna, że i Wam zasmakuje. Zapraszam!

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Pieczemy biszkopt i robimy żelki.
2 dzień: Robimy musy czekoladowe i składamy tort (przekładamy biszkopt musami).
3 dzień: Tynkujemy tort z musem kremem maślanym i nakładamy drip.
4 dzień: Tort z musem czekoladowo kawowym 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!

Skorzystaj z przelicznika foremek
ILOŚĆ PORCJI – 15-16 – Jak obliczyć ilość porcji.
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Biszkopt z olejem (forma lub rant śr 18 cm) – wilgotny biszkopt:

- 4 białka (ok 148 g)
- 144 g drobnego cukru
- 4 żółtka
- 4 łyżki oleju rzepakowego*
- 152 g mąki pszennej

1. Ilość oleju zależy od tego jak bardzo wilgotny chcemy biszkopt. Dlatego bez problemu można dać 1 łyżkę mniej.
2. Oddzielamy białka od żółtek.
3. 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 12-15 min,** aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
4. Nadal ubijając białka, **dodajemy żółtka wymieszane z olejem**. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
5. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i **delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.**
6. Gotowe ciasto przekładamy do formy/rantu o śr 18 cm, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
7. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155ºC (bez termoobiegu), do**

suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.
8. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
   Zostawiamy do wystudzenia **(najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroi).**
9. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i **kroimy na trzy równe blaty**.
10. Z tych proporcji, w formie o śr 18 cm, biszkopt **wyrośnie wysoki na ok 6,5 cm**.

Nasączenie: przegotowana woda

Składniki na 2 żelki wiśniowe – śr 16 cm, grubość – 7 mm każda:

- 340 g świeżych/mrożonych wiśni
- 2,5-3 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
- 9 g żelatyny + 2 łyżki zimnej wody

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, aż napęcznieje.
   Z 340 g wiśni wyszło ok 360-370 ml puree. Na taką ilość dałam 9 g żelatyny.
2. Wiśnie umieszczamy w rondelku. Zasypujemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu, aż wiśnie zmiękną i puszczą sok. Wyłączamy palnik.
3. Miksujemy wiśnie blenderem, aby otrzymać gładkie puree.
4. Podgrzewamy puree 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 **dwóch form o śr 16 cm każda, wyłożonych 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 przygotowane **żelki wiśniowe wkładamy do lodówki, aż stężeją (ok 6 godz.), najlepiej na całą noc**.
8. Żelkę z wiśni możemy też 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.**

Mus czekoladowo-kawowy – mus czekoladowy z kawą:

- 115 g mlecznej czekolady
- 30 g gorzkiej czekolady lub trochę więcej, do smaku
- 110 ml/g śmietanki kremówki 30/36%
- 2 – 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, do smaku
- 4 g żelatyny (1 łyżeczka) + 1 łyżka zimnej wody

- 230 ml/g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę – 110 ml/g, do momentu wrzenia. W międzyczasie dodajemy kawę i mieszamy, aby się całkowicie rozpuściła. Gdy śmietanka z kawą zacznie wrzeć zdejmujemy rondelek z palnika. Dodajemy pokrojone czekolady i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondelek na bok.
3. Kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
4. **Ciepłą żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowo kawowej** i energicznie mieszamy całość.
   Masę czekoladową z kawą studzimy (nie może być ciepła). Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
5. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę czekoladowo kawową musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
   Odkładamy mikser.
6. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną (**temp. ok 28-30ºC**) masę czekoladowo kawową (w 2-3 turach). Mieszamy całość za pomocą rózgi kuchennej.
7. Gotowy mus czekoladowy z kawą od razu wykładamy na biszkopt.

Mus z białej czekolady – mus z białą czekoladą:

- 165 g białej czekolady
- 110 ml/g śmietanki kremówki 30%
- 5 g żelatyny + 1,5 łyżki zimnej wody
- 230 ml/g śmietanki kremówki **30%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą, mieszamy i odstawiamy na ok 10 min, do napęcznienia.
2. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę, do momentu wrzenia – 110 ml/g. Gdy śmietanka zacznie wrzeć zdejmujemy rondelek z palnika. Dodajemy pokrojoną białą czekoladę i dokładnie mieszamy, aż się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Odstawiamy rondelek na bok.
3. Kubeczek/szklankę z napęczniałą żelatyną wkładamy do gorącej wody i mieszamy, aż uzyskamy płynną żelatynę.
4. **Ciepłą żelatynę dodajemy do jeszcze ciepłej masy czekoladowej** i energicznie mieszamy całość.
   Masę czekoladową studzimy (nie może być ciepła). Gdy dodamy do śmietanki ciepłą masę krem się zwarzy.
5. W misce, za pomocą miksera (średnie obroty) ubijamy schłodzoną śmietankę, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy kremu do końca. Ma być prawie sztywny. Gdy dodamy masę czekoladową musimy jeszcze kilka razy zamieszać krem, a dodatkowe ruchy mogą spowodować zwarzenie się kremu śmietankowego.
   Odkładamy mikser.
6. Następnie stopniowo dodajemy ostudzoną (**temp. ok 28-30ºC**) masę z białej

czekolady (w 2-3 turach). Mieszamy całość za pomocą rózgi kuchennej.
7. Gotowy mus z białej czekolady wykładamy na biszkopt.

Krem do tynkowania na tort o wysokości 12 cm – krem maślany:

- 300 g miękkiego masła (min. **82%** tłuszczu)
- 190-200 g mleka skondensowanego zagęszczonego **słodzonego**
- do wybielenia kremu: biały barwnik/wybielacz
- trochę różowego barwnika spożywczego

1. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
2. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Dodałam je w 3 turach.
   Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
3. W tym momencie dodajemy trochę białego barwnika (wybielacza), aby trochę wybielić krem. Miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aż krem zrobi się 'bielszy'.
4. Następnie dodajemy trochę różowego barwnika. Miksujemy chwilę, aż uzyskamy ładny, różowy kolor kremu.
5. 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.
6. Gotowym kremem tynkujemy tort.
7. Biały barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać, dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza. Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel. **Gdy dodajemy również kolorowy barwnik krem nie musi być idealnie biały. Ważne aby nie był żółty/kremowy, bo po dodaniu np. różowego barwnika otrzymamy łososiowo-pomarańczowy kolor.**
8. **Polecam wpis** '**Jak uratować zwarzony krem maślany**'.

Czarny drip – czarna polewa:

- 70 ml śmietanki kremówki **30%**/36% lub więcej
- 55 g gorzkiej czekolady (**64% zawartości kakao**)
- 17 g mlecznej czekolady
- trochę czarnego barwnika spożywczego w żelu
- trochę mleka, do rozrzedzenia polewy

1. **Zamiast mieszanki gorzkiej i mlecznej czekolady można użyć czekolady deserowej, z 55% zawartości kakao.**
2. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca (staramy się nie doprowadzić do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Następnie dodajemy trochę czarnego barwnika i mieszamy dokładnie. **Nie przesadzajmy z ilością barwnika, bo polewa wyjdzie gorzka w smaku. Dodajemy stopniowo po trochu, aż uzyskamy czarny kolor dripu.**
3. **Jeśli polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę mleka** i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. Dodając mleko możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.

4. **Czarny drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 36 stopni. Niestety nigdy tego dokładnie nie sprawdzałam. Pilnuję tylko, aby polewa nie była za ciepła.
5. Drip nakładamy na schłodzony tort za pomocą łyżeczki, worka cukierniczego lub specjalnej butelki.
   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 drip.
6. **Na zimnym torcie polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające czekoladowe sople.

Dodatkowo:

- szablon, złota farbka jadalna do malowania lub złoty barwnik w proszku + wódka, pędzelek gąbkowy (taki do decoupage)
- kwiaty i rozpuszczona czekolada, którą zabezpieczymy łodyżki
- motylki lub inne dekoracje

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 połowę musu czekoladowego z kawą. Kładziemy na środku żelkę wiśniową i nakładamy resztę musu. Wyrównujemy go szpatułką. Kładziemy kolejny blat biszkoptu i nasączamy go. Wykładamy połowę musu z białej czekolady. Kładziemy żelkę i nakładamy resztę musu. Wyrównujemy mus szpatułką. 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 musami 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 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.
   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 z czekolad schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.**
8. Do schłodzonego tortu przykładamy delikatnie szablon. Za pomocą pędzelka gąbkowego nakładamy złotą farbkę. Odklejamy szablon.

9. Robimy czarny drip i dekorujemy nim tort. Przed podaniem lub kilka godzin wcześniej dekorujemy tort kwiatami.
10. Gotowy tort z musem czekoladowo kawowym 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. **Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt 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 uzyskał odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
5. Pod tort z musem otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1 cm.** Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
6. 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.
7. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek**. **Dlatego polecam ubijać białka min. 10 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 białek. **Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania**.
8. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
9. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Piekłam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!