TORT Z TRUFLAMI

Tort z truflami był moim urodzinowym marzeniem, dlatego nie wiem co mnie podkusiło, aby zrobić go mężowi z okazji imienin?!? Może z powodu wyglądu? Taki ciemny typ bardziej pasuje do mężczyzny niż do płci pięknej ;).
Najważniejsze, że mężowi tort bardzo smakował, mimo iż nie przepada za mocno czekoladowymi wypiekami. A ten tort to prawdziwa czekoladowa bomba! Jeśli podzielacie moją słabość do 'Trufli', to również obdarzycie ten tort bezgraniczną miłością ;). No chyba że ktoś nie toleruje czekolady w takiej ilości ;). Są tu tacy?

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

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni:
1 dzień: Pieczemy ciasto i rozpuszczamy cukierki z czekoladą.
2 dzień: Robimy krem z truflami, składamy i tynkujemy tort.
3 dzień: Dekorujemy tort polewą i kremem z truflami (cukierki rozpuszczamy dzień wcześniej).
4 dzień: Podajemy tort 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 ciasto (tortownica, śr 20 cm):

- 200 g mąki pszennej
- 70 g kakao (używam Wedel)
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 i 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 duże jajka, rozm. 'L'
- 200 ml mleka
- 200 g drobnego cukru
- 150 ml oleju rzepakowego

1. W misce mieszamy przesianą mąkę, kakao, sodę i proszek do pieczenia.
2. W drugiej misce, za pomocą rózgi kuchennej dokładnie mieszamy jajka, mleko, cukier i olej. Dodajemy suche składniki i mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
3. Gotowe ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy o **śr 20 cm**.

4. Pieczemy **ok 55-60 minut w 170°C (bez termoobiegu) lub dłużej,** do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy. Kroimy ciasto na 3 równe blaty. Ciasto czekoladowe wyrasta z górką, którą ścinamy.

Krem z truflami – krem z truflami:

- 630 g śmietanki kremówki **36%***
- 27 cukierków Trufle (Wawel), pokrojonych (ok 490-513) g
- 165 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 240 g serka mascarpone, schłodzonego

1. W rondelku, na małym ogniu podgrzewamy kremówkę. Gdy będzie ciepła dodajemy pokrojone cukierki i połamaną czekoladę (nie zdejmujemy rondelka z palnika). Całość dokładnie mieszamy, aż czekolada z cukierkami się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Pamiętajmy przy tym, aby nie doprowadzić masy do wrzenia. Zdejmujemy rondelek z palnika. Jeśli cukierki nie rozpuściły się do końca przecedzamy masę przez sitko. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Następnie przykrywamy folią spożywczą i wkładamy **na noc do lodówki**.
2. Następnego dnia schłodzoną masę truflową i serek mascarpone umieszczamy w misce. Przy pomocy miksera (średnie/większe obroty) mieszamy całość do momentu otrzymania gęstego i stabilnego kremu.

Dodatkowo:

- ok 150 g konfitury żurawinowej/malinowej/wiśniowej
- 3/4 szkl wody + 2 łyżeczki kakao, do nasączenia

Polewa z gorzkiej czekolady – drip na tort:

- 90 g śmietanki kremówki **30%**/36% lub więcej
- 70 g gorzkiej czekolady (**64% zawartości kakao**)
- 20 g mlecznej czekolady
- trochę mleka, do rozrzedzenia polewy
- trochę czarnego barwnika jeśli chcemy uzyskać czarny drip

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. Jeśli polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. Dodając mleko/śmietankę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.

3. **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.

4. 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.
5. Tort z truflami przed dekoracją polewą czekoladową schładzamy kilka godzin w lodówce. **Na zimnym torcie polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające czekoladowe sople.

Przepis na biały drip z białej czekolady.

Dekoracja – krem z truflami:

- 240 g kremówki **36%***
- 8 cukierków Trufle, pokrojonych (ok 144-152 g)
- 55 g czekolady gorzkiej
- 100 g serka mascarpone, schłodzonego

1. Krem robimy tak samo jak krem z truflami do tortu.
2. Gotowy krem wkładamy do worka cukierniczego z tylką i dekorujemy tort.

Wykonanie:

1. Pierwszy blat ciasta czekoladowego umieszczamy na tortownicy. Nasączmy go wodą z kakao i nakładamy cienką warstwę konfitury. Wykładamy pierwszą porcję kremu z truflami. Rozprowadzamy krem równomiernie za pomocą szpatułki. Nakładamy drugi blat ciasta i nasączamy go. Nakładamy konfiturę, a następnie drugą porcję kremu. Wyrównujemy krem i nakładamy ostatni blat ciasta czekoladowego, który również nasączamy.
2. Za pomocą szpatułki tynkujemy cały tort cienką warstwą pozostałego kremu.
3. Tort wkładamy na kilka godzin do lodówki. Gdy się schłodzi nakładamy polewę czekoladową z żelatyną. Na końcu dekorujemy tort kremem z truflami.
4. Tort z truflami przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz serka mascarpone.
2. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.

3. **Jeden cukierek waży ok 17-19 g. Dlatego ciężko określić dokładną wagę cukierków :).**
4. Do tego kremu użyłam **śmietankę 36% UHT w kartoniku**.
5. Przepis na polewę z żelatyną, która pięknie spływa z tortu, zdradziła mi Estera z grupy 'Słodki Pomysł' na FB, której jestem ogromnie wdzięczna :).
6. Ciasto czekoladowe można zastąpić biszkoptem kakaowym (przepis **Tutaj**).
7. **Nie przesadzajmy z nasączeniem blatów, aby nie 'zatopić' ciasta.**
8. Ciasto czekoladowe wyrasta z górką, którą ścinamy.
9. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 170°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika, grzałka dolna. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.