

Tort z WW i M&M's

Tort z WW i M&M's zrobiłam na 7 urodziny Kacperka, który jest fanem słodczy :). Odniosłam też wrażenie, że bardziej smakowała mu sama dekoracja niż środek tortu ☐ Dlatego proszę nie dziwić się, że dzieci po zjedzeniu dekoracji będą miały już dość i podziękują. Połączenie delikatnego musu z batoników Milky Way z musem malinowym, to idealne rozwiązanie w tym torcie. **Polecam też** mus [truskawkowy](#) lub [wiśniowy](#) do musu z batoników Milky Way.

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

1 dzień: Pieczemy biszkopt.

2 dzień: Przygotowujemy mus milky way i malinowy. Składamy tort (przekładamy biszkopt musami).

3 dzień: Tynkujemy tort i dekorujemy wafelkami WW lub KitKat i cukierkami M&M's (dekorujemy tort cukierkami najlepiej tuż przed podaniem).

4 dzień: Tort z WW i M&M's 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!

Ważne: Wafelki WW mają 10 cm wysokości. Natomiast KitKat mają ok 9 cm. Dlatego ten tort nie może być za wysoki.

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Składniki na biszkopt – forma o śr 18 cm:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
- 130 g **drobnego** cukru
- 160 g mąki pszennej tortowej

Składniki – jajka, rozm. M:

- ok 200 g jajek bez skorupki
- 120 g **drobnego** cukru
- 145 g mąki pszennej tortowej

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. Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą 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 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**

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.**
7. **Blaty biszkoptu nie powinny być grubsze niż 1,7 cm. Najlepiej aby miały 1,5 cm grubości.**

Nasączenie: przegotowana woda

Mus z batonikami milky way – mus milky way:

- 90 g/ml śmietanki kremówki 30/36%
 - 100 g batoników Milky Way
 - 4 g żelatyny + 1 łyżka zimnej wody
 - 180 g/ml śmietanki kremówki 30/36%, **schłodzonej**
1. **W rondelku podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia.** Wyłączamy palnik i dodajemy pokrojone batoniki Milky Way. Dokładnie mieszamy, aż batoniki się rozpuszczą i uzyskamy jednolitą masę. Batoniki ciężko się rozpuszczają, dlatego miksujemy całość blenderem na gładką masę. Jeśli nie macie blendera można przez chwilę podgrzać masę na małym ogniu, aby batoniki szybciej się rozpuściły, ale jest to ciężkie. Można wtedy przecedzić masę przez sitko. Wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 3. **Ponownie podgrzewamy masę z batonikami Milky Way w rondelku**, aby była bardzo gorąca (do momentu wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy do masy napęczniałą żelatynę. Mieszamy energicznie, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy masę.**
 4. **Gdy masa z batonikami osiągnie temperaturę ok 34 stopni** zaczynamy **ubijać schłodzoną śmietankę za pomocą miksera (szybsze obroty)**, aż otrzymamy krem śmietankowy. Ale nie ubijamy śmietanki do końca. **Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca.** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łączące śmietankę z masą, powoduje warzenie się musu. Odkładamy mikser.
 5. Następnie, gdy masa z batonikami będzie miała temperaturę ok 28-30 stopni, łyżką po łyżce dodajemy ubitą śmietankę do masy z batonikami i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki.** Gdy masa 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).
 6. **Można dodać masę z batonikami do śmietanki**, ale starajcie się wlać masę tak, by spłynęło po ścianie miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
 7. **Gotowy mus milky way od razu wykładamy na biszkopt.**
 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.**

Składniki na mus malinowy:

- 290 g świeżych/mrożonych malin
 - 55 g cukru lub więcej, do smaku
 - 2 łyżeczki soku z cytryny (opcjonalnie)
 - 7 g żelatyny + 2 łyżki **zimnej** wody
 - 175 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
1. Mrożone maliny umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy maliny puszczą sok i się 'rozpaćkają' wyłączamy palnik.
 2. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
 3. Malinowe puree przecedzamy przez sitko, aby pozbyć się pestek. Otrzymany sok (**ok 185 ml / 200 g**) przelewamy do garnuszka 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 malinowe 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 ubijamy 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 malin i **mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki lub różgi 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 malinowy układamy na biszkopt.
 7. **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.

Składniki na krem maślany Milky Way do tynkowania tortu z WW i M&M's – tort wysoki ok 8-8,5 cm:

- 50 g zwykłego mleka, np. 3,2%
 - 50 g drobnego cukru
 - 70 g mleka w proszku*
 - 200 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)
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 rondel 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). Wyłączamy 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. Następnie, używając robota planetarnego, zmniejszamy obroty na minimum i ucieramy krem przez ok 10 minut. W ten sposób odpowietrzamy krem maślany. W tym torcie nie jest konieczne odpowietrzanie, ponieważ nie widać tynku pod wafelkami :).
8. Gotowym kremem tynkujemy tort.
9. **Polecam wpis** – [Jak uratować zwarzony krem maślany](#)

Dodatkowo do dekoracji:

- 10 opakowań wafelków WW lub KitKat. Do mojego tortu użyłam wafelki WW, ponieważ tort był wysoki ok 9 cm. Wafelki KitKat były za krótkie.
- 5-6 opakowań cukierków M&M's
- kolorowa wstążka

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. Wykładamy mus milky way od razu po zrobieniu. Nakładamy kolejny blat biszkoptu, który również nasączamy. Następnie nakładamy mus malinowy i kładziemy ostatni blat biszkoptu, który nasączamy.
4. Tak przygotowany tort z musami 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 tynkujemy kremem maślanym z mlekiem w proszku. Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubsza 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 schładzamy w lodówce kilka godzin, aby tynk dobrze stwardniał.
8. Wafelki WW lub KitKat delikatnie łamiemy na pojedyncze kawałki. Jeśli powstaną nierówności nożem należy ściąć brzegi.
9. Tort można udekorować wafelkami WW od razu po otynkowaniu tortu. Polecam jednak zrobić to po schłodzeniu. Wtedy wafelki nie będą 'tonąć' w miękkim kremie maślanym. Przed dekorowaniem można wyciągnąć tort 20 minut wcześniej, aby krem trochę zmiękł, dzięki czemu wafelki lepiej będą się lepić do kremu.
10. Po udekorowaniu tortu wafelkami przewiązujemy go wstążeczką.
11. Przed podaniem dekorujemy tort cukierkami M&M's
12. Gotowy tort z WW przechowujemy w lodówce – najlepiej bez cukierków. 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 uzyskać odpowiednią konsystencję.** Krem maślany można również zamrozić.
3. Tort z WW 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.
4. **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.**
5. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Pieklam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

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

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.