Torcik dla wnuczki

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

18 porcji

Składniki:

- biszkopt jasny; mąka tortowa - 3/4 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1/4 szklanka
- cukier - 3/4 szklanka
- jajka - 5 szt.
- proszek do pieczenia - 2,5 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- biszkopt ciemny; mąka tortowa wraz z kakao - 3/4 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1/4 szklanka
- cukier - 3/4 szklanka
- kakao ciemne - 3 łyżka
- proszek do pieczenia - 2,5 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- krem śmietankowy ; śmietana 30 % - 1 litr
- serek mascarpone - 300 g
- cukier puder - 4 łyżka
- śmietan fix - 3 opakowanie
- Dodatkowo; gotowy krem śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 300 ml
- dżem porzeczkowy - 1 słoik
- ciasteczka oreo (op. po 170 g) - 2 opakowanie
- herbata do nasączenia - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek , następnie ubić na sztywno ze szczyptą soli.
Pod koniec ubijania dodawać na przemian żółtka i cukier cały czas miksując.
Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i sodą oczyszczoną.
Do ubitej masy jajecznej delikatnie wmieszać drewnianą łyżką mąkę z proszkiem do pieczenia.
Gotową masę przelać do przygotowanej wcześniej tortownicy o średnicy 26 cm.
Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec około 40 minut (najlepiej do suchego patyczaka).
Po upieczeniu wystudzić.

Ciemny biszkopt pieczemy tak samo.

Po upieczeniu i wystudzeniu każdy biszkopt przekroiłam na trzy krążki,
Z jasnego biszkoptu wzięłam spód biszkoptu i górę , a z ciemnego środkowy krążek ,tak to sobie zaplanowałam.
Mocno schłodzoną kremówkę 30 % ubijam na sztywną masę z cukrem pudrem, a pod koniec ubijania dodaję stopniowo śmietan fix- y.
Kilka łyżek ubitej śmietany miksuję z serkiem mascarpone , a następnie dodaję stopniowo do pozostałej ubitej śmietany.
Spód jasnego biszkoptu układam na paterze , nasączam herbatą.

Smaruję dżemem z czarnej porzeczki , nakładam część kremu śmietankowego z mascarpone.
Nakładam ciemny krążek biszkoptu,nasączam również herbatą , nie smaruję dżemem tylko nakładam część kremu śmietankowego z mascarpone.
Nakładam trzeci krążek czyli górę biszkoptu jasnego dociskam i wkładam do lodówki na 30 minut.
W między czasie rozdzielam ciasteczka oreo (kilka odkładam do dekoracji),nadzienie odkładam na talerz a ciasteczka rozkruszam wałkiem do ciasta przez papier do pieczenia.
Do masy z ciasteczek dodaje 1/2 łyżeczki rozkruszonych ciasteczek mieszam i formuję małe kulki które będą służyć jako dekoracja.

Gotowy krem śmietankowy przyrządzam według opisu na opakowaniu i schładzam około 15 minut w lodówce.

Boki tort smaruję gotowym kremem śmietankowym, obkładam rozkruszonymi ciasteczkami.
Na górę toru nakładam krem śmietankowy z mascarpone,brzegi dekoruję rozetkami z kremu śmietankowego z mascarpone.
Dekoruję ciasteczkami oreo , a środek tortu wypełniam pozostałymi rozkruszonymi ciasteczkami i wcześniej przygotowanymi kulkami z masy obtoczone w rozkruszonych ciasteczkach.

Tort wkładam na kilka godzin do lodówki.

Z pozostałych krążków wykonałam drugi torcik dla koleżanek wnuczki.