Tort na 29 urodziny

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

20 porcji

Składniki:

- Biszkopt; jajka - 5 szt.
- mąka tortowa - 3/4 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1/4 szklanka
- cukier - 3/4 szklanka
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- soda oczyszczona płaska - 1 łyżeczka
- Masa śmietankowa; śmietana 30 % - 1 litr
- cukier puder - 3 łyżka
- śmietan fix - 2 opakowanie
- żelatyna - 3 łyżeczka
- woda gotowana gorąca - 40 ml
- Dodatkowo; gotowy krem śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 300 ml
- dżem z czarnej porzeczki - 1 słoik
- brzoskwinie w puszce - 1 opakowanie
- orzechy włoskie siekane - 2 szklanka
- barwnik spożywczy niebieski - 1 szczypta
- różyczki z masy cukrowej - 5 - 6 szt.
- listki z masy cukrowej - kilka listków
- koraliki cukrowe - kilkanaście

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Biszkopt:
Białka oddzielamy od żółtek, następie ubijamy ze szczyptą soli na sztywną masę.
Do ubitej masy białkowej dodajemy na przemian cukier i żółtka cały czas ubijając.
Do masy przesiewamy mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia oraz sodą oczyszczoną i delikatnie mieszamy drewnianą łyżką do połączenia składników. Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 26 cm i pieczemy około 45 minut, najlepiej do suchego patyczka.
Po upieczeniu i wystudzeniu biszkopt kroimy na trzy placki.

Krem śmietankowy:
Dobrze schłodzoną kremówkę 30% ubijamy na sztywną masę ze cukrem pudrem.
Pod koniec ubijania dodajemy śmietan fix -y.
Część ubitej śmietany łączymy z rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody letnią żelatyną,a następnie dodajemy do pozostałej śmietany i delikatnie miksujemy do połączenia.
Brzoskwinie odsączamy na sitku z soku,kroimy w kostkę.
Gotowy krem śmietankowy przygotowujemy według opisu na opakowaniu.

Orzechy po obraniu, wkładamy do woreczka i rozdrabniamy wałkiem do ciasta.

Składanie tortu:
Spodni placek czyli spód biszkoptu nasączamy sokiem z brzoskwiń, następnie smarujemy dżemem smak dowolny u mnie (czarna porzeczka), nakładamy część kremu śmietankowego, na krem nakładamy część pokrojonych brzoskwiń wciskając je lekko w masę śmietankową.
Nakładamy drugi placek i robimy to samo,nakładamy trzeci ostatni placek, dociskamy.
Cały tort smarujemy gotowym kremem śmietankowym,boki obsypujemy orzechami.
Górę tortu dekorujemy masą śmietankową ,koralikami oraz różami i listkami z masy cukrowej swojego wykonania.
Niewielką ilość masy farbujemy barwnikiem niebieskim aby wykonać napis.

Gotowy tort wkładamy do lodówki na kilka godzin a najlepiej na całą noc.