




## Tort urodzinowy

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 20 porcji

### Składniki:

Biskopt: -

jaja - 6 szt.

mąka tortowa - 3/4 szklanka

mąka ziemniaczana - 1/3 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

cukier drobny - 3/4 szklanka

Poncz: -

woda letnia - 1/2 szt.

sok z cytryny - 1/2 szt.

cukier - 3 łyżka

Krem śmietankowy z mascarpone:

-

śmietana 30 % - 1 litr

serek mascarpone - 500 g

cukier puder - 4 łyżka

śmietan fix - 2 opakowanie

Dodatkowo: -

rurki waflowe - 3 opakowanie

koralliki srebrne cukrowe - 1/2 opakowanie

żywe róże - 5 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia tylko spód, boków nie smarować. Tortownica o średnicy 24 cm.

Włączyć piekarnik i nastawić temperaturę na 180 stopni.

Biskopt:

Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę mikserem najpierw na średnich, a następnie na wysokich obrotach. Pod koniec ubijania dodajemy cukier na przemian z żółtkami i dalej ubijamy na wysokich obrotach miksera, aż piana będzie gęsta, sztywna i błyszcząca. Do ubitej masy białkowej przesiewamy wymieszane obie mąki z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszamy łyżką drewnianą do połączenia składników. Pamiętajmy o tym, że ciasto przy mieszaniu zbieramy z samego dna miski.

Przekładamy do przygotowanej tortownicy, delikatnie równamy powierzchnię. Tak przygotowane ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i pieczemy 40 minut. Najlepiej do suchego patyczka. Po upieczeniu biskopt wyjmujemy z piekarnika, upuszczamy równolegle z wysokości 50 cm na podłogę - najlepiej na koc, (biskopt wtedy nam nie opadnie). Wystudzić i przekroić na trzy krążki.

Poncz:

Letnią wodę mieszamy z cukrem i sokiem z cytryny. Krem śmietankowy z serkiem mascarpone. Mocno schłodzoną kremówkę 30% ubijamy na sztywno z cukrem pudrem dodając pod koniec ubijania śmietan fix. 1/3 ubitej śmietany łączymy z serkiem, a następnie z pozostałą śmietaną.

Składanie tortu:

Spodni blat układamy na paterze, nasączamy ponczem z wody, cukru i soku z cytryny, następnie smarujemy czekośliwką własnej roboty, nakładamy część kremu śmietankowo-serowego rozsmarowując równomiernie.

Nakładamy drugi blat robimy to samo, nakładamy trzeci ostatni blat, lekko dociskamy. Cały tort posmarować kremem śmietankowym, boki obłożyć rurkami waniliowymi obwiązać wstążką. Gorę udekorować rozetkami z kremu śmietankowego (trochę kremu zabarwiłam barwnikiem różowym na różowe rozetki). Udekorować żywymi kwiatami u mnie róże i koralikami cukrowymi srebrnymi. Najlepiej udekorować według swojego uznania.

Tort włożyć do lodówki najlepiej na całą noc albo przynajmniej na kilka godzin.