

Tort klasyczny



U mnie był to akurat tort urodzinowy, ale taki tort możecie zrobić na każdą okazję. Jest nie za słodki, dobrze komponuje się smakowo i można pokombinować z ozdabianiem. W moim przypadku tym razem ozdoby były kupne (kupiłam na Allegro), ale można ulepić je samemu z masy cukrowej lub marcepanowej. Można też wycisnąć kleksy lub kwiatki z kremu i ułożyć na wierzchu owoce. Wszystko zależy od Waszej fantazji. Warto też upiec biszkopt na minimum dzień przed podaniem tortu, lepiej się go kroi - ja zazwyczaj piekę biszkopt jednego dnia, drugiego przekładam go kremem, trzeciego dekoruję i podaję. Podane składniki przewidziane są na tortownicę o średnicy ok. 24-25cm. Osobiście robię też podwójną porcję kremu i zużywam resztę do babeczek lub biszkoptów.

Składniki na biszkopt:

- 200g mąki pszennej
- 200g mąki ziemniaczanej
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 300g białego cukru
- 2 opakowania cukru wanilinowego (po 16g)

- 6 jajek
- 6 łyżek letniej wody
- szczypta soli

Składniki na krem:

- 1 budyń śmietankowy
- 0,5 litra mleka
- 2 łyżki cukru
- 200g masła
- 3 łyżki ciemnego kakao naturalnego (z lekkim czubem)

Składniki na poncz:

- 10 łyżek spirytusu lub czystej wódki dobrej jakości
- 12 łyżek wody
- 7-8 łyżek syropu owocowego (u mnie z czarnej porzeczki, ale może też być np. wiśniowy)

Dodatkowo:

- dżem wiśniowy lub konfitura (ok. 400g)
- gotowe lub zrobione ozdoby (mogą być orzechy, owoce kandyzowane, świeże, do wyboru)
- papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Gotujemy budyń według przepisu na opakowaniu i ostawiamy do ostygnięcia.
2. Żółtka przeznaczone na biszkopt ucieramy z cukrami i wodą.
3. Do miski wsypujemy obie mąki oraz proszek do pieczenia i delikatnie mieszamy.
4. Mąki stopniowo dosypujemy do masy jajecznej i miksujemy na wolnych obrotach.
5. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia (nie trzeba smarować jej tłuszczem). Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni Celsjusza.
6. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy je na sztywną pianę.
7. Pianę dodajemy powoli do masy i delikatnie mieszamy - można miksować na wolnych obrotach.
8. Całość przelewamy do tortownicy i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy około 45 minut, sprawdzając patyczkiem. Po upieczeniu zostawiamy biszkopt w piekarniku na minimum 30 minut (osobiście zostawiam w piekarniku, aż całkowicie wystygnie).
9. Biszkopt wyjmujemy z formy i ostrym, długim nożem przekrawamy na trzy placki.



10. Przygotowujemy poncz. Składniki na poncz mieszamy w szklance.

11. Przygotowujemy krem. Miękkie masło ucieramy mikserem. Do utartego dodajemy stopniowo po 1-2 łyżkach zimnego budyniu i miksujemy.

12. Pierwszy placek biszkoptu nasączamy od góry ponczem, pamiętając o tym, by dokładnie nasączyć brzegi. Mnie najwygodniej jest robić to dużą łyżką.

13. Na placek wykładamy dżem i rozsmarowujemy na całości.

14. Dżem nakrywamy drugim plackiem (najlepiej tym ściętym z samej góry biszkoptu, wyrównanym, położonym do góry nogami), delikatnie dociskamy i nasączamy ponczem. Następnie smarujemy placek białym kremem. Jeśli nasz tort ma być ozdabiany jasnym kremem, trzeba teraz odłożyć jego część. Swój na ogół zdobię kremem ciemnym.

15. Do jasnego kremu dodajemy stopniowo kakao i ucieramy, aż krem stanie się jednobarwny i gładki.

16. Trzeci placek nasączamy i kładziemy nasączoną stroną do dołu na jasnym kremie. Dociskamy.



17. Ciemny krem wykładamy na wierzch tortu, rozsmarowujemy cienką warstwą i długim, szerokim nożem lub łopatką smarujemy tort po bokach tak, by zakryć wszelkie nierówności. Wyrównujemy wierzch i boki i nadajemy naszemu tortowi kształt.



18. W zależności od tego, jakie ozdoby będzie miał nasz tort, możemy ozdobić go od razu lub później (najlepiej w dniu, w którym go podamy). Jeśli są to twarde ozdoby z cukru lub marcepana, możemy je położyć od razu, jeśli chcemy zrobić wzory z kremu lub owoców i orzechów, również ozdabiamy tort od razu. W przypadku ozdób z opłatków, wafli i cienkich ozdób cukrowych, najlepiej ułożyć je przed podaniem (inaczej ozdoby zmiękną, stracą formę i zbrzydną). Tort wstawiamy do lodówki ozdobiony bądź czekający na ozdabianie (na minimum 4-5 godzin, a najlepiej na całą noc). Przechowujemy w lodówce.

19. Tort kroimy długim, ostrym nożem, maczanym w gorącej wodzie.

