



Tort KINDER-OREO z kremem śmietanowym białą czekoladą i kwaśnymi malinami

Autor: Paweł Jarosław Wiśniewski

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

I ETAP - Biskopt

Starannie oddziel żółtka od białek. Białka ubijaj na sztywną pianę następnie dodaj cukier i ubijaj do połączenia składników. Żółtka wymieszaj z proszkiem do pieczenia i octem (jak kogiel mogiel) Masę białkową połącz z masą z żółtek i dodawaj powoli wcześniej przesianą mąkę. (jeżeli chcesz upiec ciemny biskopt dodaj 3 łyżki kakao wraz z mąką) Tortownicę wysmaruj masłem. Równomiernie wylej naszą powstałą masę w tortownicy. Wstaw do rozgrzanego piekarnika 180 stopni C na ok. 25 minut.

II ETAP - Krem

Schłodzoną śmietankę miksujemy, aż do uzyskania gęstej śmietany (konsystencja jak śmietana do gofrów) uważaj, żeby nie przebić śmietanki.

III etap - Biała czekolada

Jeżeli masz mikrofalówkę rozpuść czekoladę w mikrofalówce jeśli nie, przygotuj gorącą kąpiel. Weź rondel, wlej wody i zagotuj, możesz rozpuścić czekoladę na parze bądź wstaw miseczkę do rondla, mieszaj czekoladę aż to całkowitego rozpuszczenia. Gdy czekolada wystygnie, ale wciąż będzie płynna przelej ją do masy śmietanowej i miksuj na niskich obrotach, aż do połączenia składników.

IV Etap - przekładanie biskoptu

Biskopt przedziel na 3 równe części. Na pierwszy płat biskopta. Wyłóż na nim odsączone maliny. Przykryj następnym płatem, nasącz go i posmaruj równomiernie kremem i tak postępuj z każdym płatem biskoptu. UWAGA: Przygotuj teraz wszystkie słodkości do dekoracji (rozpakuj z papierków)

V Etap - Polewa czekoladowa

Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej, dodaj masło i śmietanę. Wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Równomiernie rozlej polewę na torcie.

VI Etap - Dekoracja

Pozostaje najprzyjemniejsza część czyli dekoracja. Musisz zrobić to szybko, aby czekolada nie zastygła i dekoracja dobrze się trzymała. Super będzie wyglądać np. jajko niespodzianka, Kinder Bueno, Kinder Max, Ciasteczka Oreo, kawałki czekolady, czekoladowa posypka

Biskopt

7 jaj

1 szklanka cukru

szklanka mąki pszennej

1/4 szklanki mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżka octu

Jeżeli chcesz otrzymać biskopt ciemny dodaj 3 łyżki kakao.

Krem śmietankowy

śmietanka 30% Łaciata (schłodzona)- 750 ml

biała czekolada - 2 tabliczki po 100g

Polewa i przekładanie biskoptu

50 ml śmietanki Łaciata 30%

30 g masła Łaciate

polewa czekoladowa

200 g czekolady

maliny (mogą być mrożone) lub inne kwaśne owoce

gorzka herbata do nasączenia biskoptu

Dekoracja

jajko niespodzianka

Kinder Bueno

Kinder Max

Ciasteczka Oreo

kawałki czekolady

czekoladowa posypka