



Tort z dżemem i mango

Autor: Magdalena Kaczmarek

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Biskopt: Białka o temperaturze pokojowej ubijam na sztywno, ale nie przebijam ich. Dodaję po łyżce cukru stopniowo i dalej ubijam aż się rozpuści. Kolejna łyżka cukru po około minucie. Na końcu dodaję żółtka i mieszam mikserem ale tylko chwile aż się połączą z białkami. Mąki przesiewam i dodaję w trzech porcjach do ciasta i mieszam delikatnie od spodu. Formę o wymiarach 22 cm wykładam jej dno papierem i wylewam ciasto. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 170-180 stopni góra dół na 45 minut. Po wyjęciu z piekarnika odwracam biskopt do góry dnem na kratki. Jak wystygnie wyjmuję z formy.

2.

Krem: Mango obieram, kroję na kawałki, jeden plaster zostawiam do dekoracji. Miksuję blenderem. Żelatynę namaczam w kilku łyżkach zimnej wody i rozpuszczam w mikrofalówce. Dodaję do musu mango i wstawiam do lodówki aż stężeje lekko. Do miski wlewam śmietanę, dodaję mascarpone, galaretkę mango i ubijam mikserem. Krem wstawiam do lodówki aż zrobi się gęstszy.

3.

Nasączenie: Sok z cytryny i wino wlewam do wody przegotowanej zimnej.

4.

Galaretka truskawkowa: Konfiturę zmiksowałam blenderem, żeby rozdrobnić kawałki truskawek. Dodałam do niego żelatynę rozpuszczoną w wodzie, odstawiam aż stężeje lekko.

5.

Obręcz tortu: Czekoladę białą łamię na kawałki, przekładam do miski i rozpuszczam na parze nad garnkiem. Miska nie może dotykać taflి wody, a płomień musi być mały. Czekoladę nie mieszam, tylko daję jej czas aż się sama rozpuści. Na papierze do pieczenia czekoladę rozsmarowuję za pomocą pędzelka. Zostawiam aż stężeje, ale będzie jeszcze elastyczna. Kroję nożem na kawałki, i zostawiam dalej aż zrobi się twarda.

6.

Biskopt kroję ostrym nożem na trzy blaty. Dolny blat nasączam ponczem, smaruję dżemem, na to krem. Kolejny blat biskoptu, nasączam, dżem i krem. Ostatni blat smaruję kremem i boki też. Tort obkładam kawałkami czekolady, kremem dekoruję górę tortu. Tort polewam galaretką truskawkową, dekoruję mango.

biskopt:,
6 jajek wielkość M,
1/2 szklanki cukru,
2/3 szklanki mąki tortowej,
1/3 szklanki mąki ziemniaczanej,
,
krem:,
1 mango duże,
3 łyżeczki żelatyny,
500 ml śmietany kremówki 30 %,
250 g serka mascarpone,
,
nasączenie:,
1/2 szklanki wody przegotowanej,
1 cytryna,
1/3 szklanki wina białego,
,
1 słoiczek dżem truskawkowy,
,
galaretka truskawkowa:,
120 g extra konfitury z truskawek ,
1 łyżeczka żelatyny,
1/3 szklanki wody,
,
obwód tortu:,
100 g czekolady białej