

Tort na ciemnym biszkopcie z bitą śmietaną

Składniki na biszkopt:

8 jajek
1,5 szk. cukru
1,5 szk. mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2-3 łyżki kakao

Składniki na bitą śmietaną:

990 ml śmietany kremówki (30%)
8 łyżek cukru pudru
5 fiksów do bitej śmietany

Dodatkowo:

draże mleczne
skórka pomarańczy
wiórki kokosowe



Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać łyżką drewnianą. Ciasto wylać do okrągłej formy o średnicy około 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 35 - 40 min w temperaturze 170-180°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym i zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki i zostawiamy do ostudzenia. Biszkopt przecinamy na trzy plastry, a górę równamy, żeby była idealnie płaska. Wszystkie okruszki i ścinki zostawiamy, ponieważ będą nam potrzebne do dekoracji tortu.

Bitą śmietaną, wyciągniętą bezpośrednio z lodówki, ubijamy na sztywno dodając fiksę, a następnie cukier puder.

Plastry biszkoptu nasączamy wodą z cukrem. Bitą śmietaną dzielimy na trzy części. Na pierwszy plaster biszkoptu nakładamy 1/3 bitej śmietany, przykrywamy drugim biszkoptem i znowu 1/3 część bitej śmietany, na którą nakładamy trzeci plaster biszkoptu. Na całość nakładamy pozostałą bitą śmietaną dokładnie rozsmarowując boki i górę tortu.

Z papieru do pieczenia robimy podłużny pasek który przyklejamy wokół tortu, oraz okrąg z otworem na wierzch. Okruszki z biszkoptu nakładamy na bok tortu zagarniając nożem lub szpatułką od dołu do góry. Okruszki przykleją się do bitej śmietany. Górę tortu posypujemy również okruszkami biszkoptu w miejsca nie przykryte papierem. Następnie ściągamy papier z boku i z góry tortu i w miejsca wolne наносimy wiórki kokosowe. Ozdabiamy skórką pomarańczy i kuleczkami mlecznymi.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

