

Tort z cyframi

Składniki na biszkopt:

8 jajek
1,5 szk. cukru
1,5 szk. mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do
pieczenia

Składniki na bitą śmietanę:

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

Dodatkowo:

2 białe czekolady
barwnik czerwony lub inny
wiórki kokosowe



Wykonanie biszkoptu:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. 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.

Wykonanie kremu:

Bitą śmietanę, wyciągniętą bezpośrednio z lodówki, ubijamy na sztywno, dodając fiks, a następnie cukier puder.

Plastry biszkoptu nasączamy wodą z cukrem. Bitą śmietanę 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 placek biszkoptu. Na całość nakładamy pozostałą bitą śmietanę, dokładnie rozsmarowując boki i górę tortu.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej z około 5 łyżkami mleka. Dodajemy barwnika, tyle żeby kolor nas zadowalał. Wlewamy do plastikowego kubeczka i zostawiamy do zastygnięcia. Z papieru do pieczenia wycinamy cyferkę nakładamy na górę tortu. Gdy czekolada nam zastygnie wyjmujemy z kubeczka i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Na boki tortu czekoladę nakładamy szpatułką lub nożem od dołu do góry, aż wypełnimy całe boki. Szablon cyferki usuwamy z tortu i puste miejsce wypełniamy wiórkami kokosowymi nakładając łyżeczką.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>