

# Łesny tort w kształcie pnia drzewa



## Potrzebne narzędzia\*:

- papier do pieczenia
- duża szpatuła
- spinacze lub klamerki
- mata silikonowa
- rękaw cukierniczy jednorazowy lub wielorazowy
- tylka z okrągłą końcówką np. 1A
- waga kuchenna (np. taka)
- mikser
- zielony barwnik spożywczy w żelu

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

## Potrzebne składniki:

### Czekoladowa kora na tort fi 18 cm i h 12 cm

300 g czekolady (użyłam deserowej i mlecznej w proporcjach 2:1)

### Bezowe grzybki:

2 białka

120 g drobnego cukru do wypieków

łyżeczka soku z cytryny

łyżeczka skrobi ziemniaczanej

płaska łyżeczka kakao

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Łesny tort w kształcie pnia drzewa



## Czekoladowa kora:

1. Zatemperowaną czekoladę rozprowadź szpatułą cukierniczą lub nożem na arkuszu papieru do pieczenia (mój arkusz miał wymiary około 38 x 48 cm ). Działaj sprawnie bo czekolada szybko zastyga.
2. Przykryj drugim arkuszem papieru i delikatnie wygładź dłonią.
3. Następnie zawiń papier w rulon wzdłuż dłuższej krawędzi i zapnij spinaczami aby się nie rozwijał. Potem wstaw na 30 minut do lodówki.
4. Wyjmij rulon z lodówki i delikatnie rozwiń. Czekolada będzie twarda, dlatego podczas rozwijania będzie pękać, i o to nam chodzi. Prawda, że przypomina korę drzewa?
5. Czekoladę dodatkowo połam na krótsze kawałki, długość dostosuj do wysokości tortu. Następnie korą obłóż tort otynkowany czekoladowym ganache. Jeżeli tynk jest miękkki wystarczy, że lekko dociśniesz do niego czekoladową korę. Jeżeli jednak tort jest mocno schłodzony czekoladowe kawałki możesz doklejać za pomocą niewielkiej ilości roztopionej czekolady lub miękkiego tynku.

## Bezowe grzybki:

1. W misie miksera umieść białka i ubijaj na średnich obrotach. Gdy białka się lekko spienią dodaj sok z cytryny.
2. Ubijaj na coraz wyższych obrotach aż beza będzie prawie sztywna. Powstaną tzw „soft peaks” czyli „miękkie wierzchołki” – piana na mieszadle tworzy wierzchołek, którego końcówka powoli opada.
3. Nie przerywając ubijania, zacznij stopniowo dodawać cukier. Dodawaj po jednej łyżce, za każdym razem czekając aż cukier się rozpuści.
4. Ubijaj na najwyższych obrotach do czasu gdy beza stanie się gęsta i błyszcząca, a cukier całkowicie się rozpuści. Możesz to sprawdzić rozcierając odrobinę bezy pomiędzy palcami.
5. Do ubitej bezy przesiej skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
6. Ubitą bezę przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego okrągłą tyłką i na blachę wyłożoną matą silikonową (lub papierem do pieczenia) wyszprycuj kapelusze i nogi grzybków.
7. Następnie, bezpośrednio na bezowe kapelusze przesiej odrobinę kakao. Bezy susz w piekarniku nagrzanym do 100°C z termoobiegiem przez około 75 minut.

# Łeśny tort w kształcie pnia drzewa



## Składanie grzybków:

1. Po upieczeniu, nożem odetnij szpiczasty wierzchołek trzonka.
2. Spód kapelusza posmaruj roztopioną czekoladą.
3. Kapelusz umocuj na wyrównanym trzonku i pozostaw do czasu aż czekolada zastygnie (zajmie to kilka minut).

## Jadalny mech:

Przygotuj zwykły biszkopt z dodatkiem zielonego barwnika żelowego. Sprawdzony przepis na biszkopt znajdziesz tutaj:

[Biszkopt idealny do tortu](#)

## Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](#).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](#)

Instagram: [Cakeit\\_pl](#)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](#)