

Przewrócony tort



Potrzebne narzędzia*:

- folia rantowa (polecam folię Dorosiowe Ranty)
- szpatuła (mała lub duża)
- rant cukierniczy (użyłam takiego o średnicy 15-21cm)
- rękaw cukierniczy (lub łyżka)
- dwa podkłady pod tort (polecam Aleksander Print)
- waga kuchenna (np. taka)
- długi nóż z ząbkami
- termometr cukierniczy
- skrobka cukiernicza (najlepiej dwie)
- trzepaczka, miska, garnek
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- mikser lub robot kuchenny

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

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

Przewrócony tort



Potrzebne składniki na 1 tort (8-10 porcji)

Biszkopt kakaowy:

- 4 jajka rozmiar L
- 135 g drobnego cukru
- 130 g mąki pszennej
- 25 g kakao
- 1,5 g proszku do pieczenia

Krem czekoladowy:

- 250 g śmietany 36%
- 150 g deserowej czekolady
- 250 g serka mascarpone

Fruzelina wiśniowa

- 250 g wiśni (mogą być mrożone)
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka żelatyny
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

Krem maślany na bezie szwajcarskiej:

- 4 białek (120 g)
- 220 g cukru
- 330 g masła w temperaturze pokojowej

Przewrócony tort



Przygotowanie biszkoptu:

1. Białka ubij na dość sztywną pianę.
2. Partiami dodawaj cukier, łyżka po łyżce, i ubijaj do rozpuszczenia cukru.
3. Dodaj żółtka i ubijaj do połączenia składników.
4. Dodaj mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wmieszaj do masy jajecznej.
5. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C w trybie góra – dół.
Piecz przez ok. 40-45 minut, do suchego patyczka.

Przygotowanie kremu czekoladowego:

1. Śmietankę podgrzej na średnim ogniu.
2. Zdejmij garnek z palnika i wsyp czekoladę połamaną na kawałki. Odczekaj 2 minuty i dokładnie wymieszaj.
3. Gotowy ganache zamknij w szczelnym pojemniku i schowaj do lodówki na 12 godzin.
4. Schłodzony ganache ubij z serkiem mascarpone.

Przygotowanie frużeliny wiśniowej:

1. Wiśnie zagotuj z cukrem aż puszczą sok, a cukier się rozpuści.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody (tylko do przykrycia) i odstaw na 5 minut.
3. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z łyżką wody i wlej do wiśni. Zagotuj mieszając.
4. Do gorących wiśni dodaj napęczniałą żelatynę. Wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.

Przewrócony tort



Przygotowanie kremu maślanego:

1. Białka wraz z cukrem umieść w szklanej lub metalowej misce. Miskę postaw na garnku z niewielką ilością wody i włącz palnik na średnią moc.
2. Cały czas mieszając doprowadź do 55-60°C.
3. Podgrzane białka przelej do misy miksera i ubijaj przez 10-15 minut na najwyższych obrotach.
4. Beza powinna się wystudzić i być sztywna. Jeśli nadal będzie ciepła to odstaw ją na kilka minut do całkowitego ostudzenia.
5. Do bezy dodawaj stopniowo małe kawałki masła i ucieraj.
6. Jeśli w pewnym momencie krem będzie wyglądał na zwarzony to nie przejmuj się. Po prostu ucieraj dalej, a wszystko się połączy. Możesz dodać barwnik w żelu lub wybielacz mieszając go dokładnie z kremem.
7. Masę można odpowietrzyć żeby pozbyć się jak największej ilości bąbelków powietrza. W tym celu rozcieraj krem na bokach misy używając szpatułki.

Tworzenie tortu:

1. W rancie układaj kolejno: nasączony biszkopt, krem czekoladowy i frużelinę.
2. Tort pozostaw w rancie na min. 12h.
3. Tort wyjmij z rantu i otynkuj z każdej strony.
4. Odetnij brzeg tortu i odwróć go.
5. Udekoruj tort.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)