

# Tort Snickers



## Potrzebne narzędzia\*:

- [rant cukierniczy](#)
- [termometr cukierniczy](#)
- [nóż do krojenia biszkoptu](#)
- waga kuchenna ([np. taka](#))
- [waga jubilerska](#)
- garnek
- [rękaw cukierniczy](#)
- okrągła tylka o średnicy 16 mm
- mikser, blender
- blacha z piekarnika
- papier do pieczenia
- trzepaczka, szpatułka
- [podkład pod tort](#)

\*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 SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Potrzebne składniki na tort o średnicy 15 cm - 4 blaty biszkoptowe  
lub o średnicy 20 cm - 3 blaty:

## Biszkopt orzech ziemny:

- 220 g jaj
- 142 g cukru pudru
- 70 g mąki migdałowej
- 70 g mąki z orzechów ziemnych
- 76 g masła
- 2,85 g proszku do pieczenia
- 90 g mąki tortowej

## Krem orzechowy:

- 42 g mleka
- 42 g cukru
- 7 g żelatyny 220 Bloom
- 20 g wody
- 100 g mascarpone
- 400 g śmietanki 36%
- 150 g masła orzechowego (z orzechów ziemnych)

## Karmel:

- 107 g cukru
- 35 g mleka
- 11 g skrobi kukurydzianej
- 107 g śmietanki 36%
- 107 g glukozy w syropie
- 1,5 g soli
- 1,1 g żelatyny 220 Bloom
- 5,5 g wody
- 71 g masła

# Tort Snickers



## Chantilly słony karmel:

- 125 g śmietanki 36%
- 1,5 g soli
- 140 g cukru
- 15 g masła
- 2 g żelatyny 220 Bloom
- 10 g wody

## Nasączenie do biszkoptu:

- 150 g wody
- 60 g cukru
- 30 g soku z cytryny

## Dodatkowo:

- 45 g uprażonych, posiekanych orzechów ziemnych

Opis przygotowania:

## Biszkopt orzechowy:

Przygotowanie masy biszkoptowej

1. Nagrzej piekarnik. Przygotuj blaszkę i rant cukierniczy. Rant zabezpiecz papierem do pieczenia od spodu.
2. Masło podgrzej do 45°C i utrzymaj tę temperaturę do momentu dodania go do piany jajecznej.
3. Jajka umieść w czaszy miksera, dodaj cukier i zacznij ubijać na wysokich obrotach (u mnie 5 z 6). Czas ubijania to około 13-15 minut. Gotowa piana jest bardzo napowietrzona, kiedy uniesiesz różgę, to tworzą się widoczne ślady z piany.
4. Szklankę wypełnij do połowy pianą z jajek i cukru. Następnie wymieszaj z ciepłym masłem i odstaw. Do pozostałej piany dodaj w trzech turach wymieszane ze sobą mąki i proszek do pieczenia.
5. Całość mieszaj szpatułą delikatnie, ale dokładnie.
6. Kiedy masz pewność, że mąka połączyła się z pianą, dodaj mieszankę maślano-jajeczną do całości. Wymieszaj do połączenia.

## Pieczenie biszkoptu:

1. Masę biszkoptową przełóż do wcześniej przygotowanego rantu. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C (górną-dół) i piecz przez około 45 minut. Chwilę przed końcem pieczenia wbij wykałaczkę w środek biszkoptu i wyjmij. Jeśli jest czysta – biszkopt jest upieczony, jeśli nie – wydłuż pieczenie o 5 minut.
2. Upieczony biszkopt wyjmij z piekarnika, ostrożnie zdejmij papier i odstaw biszkopt w rancie na kratkę do wystudzenia.

## Krem orzechowy:

1. Żelatynę i zimną wodę umieść w miseczce, wymieszaj i odstaw do lodówki na 15 minut.
2. Mleko z cukrem zagotuj. Zdejmij z kuchenki i dodaj napęczniałą żelatynę. Wymieszaj do rozpuszczenia.
3. Dorzuć mascarpone z masłem orzechowym i zblenduj. Dolej zimną śmietankę i zblenduj ponownie.
4. Odstaw do lodówki na noc.
5. Przed użyciem ubij do miękkih wierzchołków. Krem ubity na sztywno będzie trudniejszy do szprycowania.

## Karmel:

1. Żelatynę i zimną wodę umieść w miseczce, wymieszaj i odstaw do lodówki na 15 minut.
2. Z cukru przygotuj karmel. Nagrzej garnek, następnie partiami wsypuj cukier. Dodawaj kolejną partię, kiedy poprzednia zacznie się topić. Potrząśnij garnkiem, aby zamieszać cukier. Możesz używać do mieszania także drewnianej szpatułki.
3. Mleko wymieszaj ze skrobią i solą, dolej śmietankę i syrop glukozowy.
4. Całość podgrzewaj na małej mocy, aż do momentu zagotowania się mieszanki – będzie przypominała gęsty budyń.
5. Cukier się skarmelizował. Mieszanka ze skrobią i śmietanką jest gorąca. Możesz zacząć dodawać po łyżce mieszankę mleczną do karmelu.
6. Mieszaj różgą bardzo intensywnie do momentu połączenia składników. Dodaj resztę mieszanki mlecznej i zdejmij karmel z kuchenki. Dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do rozpuszczenia.
7. Kiedy temperatura karmelu spadnie do 45°C, dodaj masło. Całość zblenduj do uzyskania jednolitej emulsji. Przełóż do rękawa cukierniczego i odłóż do lodówki.

## Chantilly słony karmel:

1. Żelatynę i zimną wodę umieść w miseczce, wymieszaj i odstaw do lodówki na 15 minut.
2. Śmietankę z solą zagotuj.
3. Z cukru przygotuj karmel. Do karmelu powoli wlej gorącą śmietankę. Mieszaj dynamicznie różgą.
4. Zdejmij z kuchenki i dodaj napęczniałą żelatynę. Wymieszaj do rozpuszczenia. Dodaj masło i blenduj przez 2-3 minuty, aż wytworzy się jednorodna emulsja.
5. Zabezpiecz folią i odstaw do lodówki na noc.
6. Przed użyciem ubij na sztywno.

## Nasączenie biszkoptu:

1. Wodę zagotuj z cukrem. Skończ gotowanie w momencie, w którym cukier całkowicie się rozpuści. Dodaj sok z cytryny i zagotuj ponownie. Przechowuj w lodówce.

## Składanie tortu:

1. Przygotuj rant i podkład cukierniczy.
2. Biszkopt przekrój na 4 lub 3 równe blaty.
3. Pierwszy blat umieść w rancie, nasącz go i wyszprycuj krem orzechowy i karmel. Dorzuć 15 gramów uprażonych i posiekanych orzechów ziemnych. Odstaw do lodówki na 20 minut. Powtórz czynność z pozostałymi blatami.
4. Na górny blat wyszprycuj karmel w kształt ślimaka. Odstaw do lodówki na 6 godzin.
5. Udekoruj tort ubijanym kremem słony karmel.

## 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)