Tort motyl

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:

Taki tort w kształcie motyla wymarzyła sobie na urodziny moja córka. Choć urodziny były w połowie marca, to nie mogłam się zebrać i opisać tego tortu, aż do dzisiaj. Tort należy do pracochłonnych, ale w smaku jest pyszny. Polecam.

Biszkopt jasny:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mąki tortowej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Biszkopt kakaowy:

- 5 jajek

- 3/4 szklanki cukru
- 2/3 szklanki mąki tortowej
- 1/3 szklanki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa śmietanowa:

- 250 ml kremówki
- 2 łyżki cukru
- 1 śmietan fix

Krem kajmakowy:

- 300 ml kremówki
- 250 g serka mascarpone
- 1 puszka kajmaku

Poncz:

- 1 szklanka gorącej wody lub herbaty
- 2 łyżki cukru
- sok z połowy cytryny

Dekoracja:

- 500 ml kremówki
- 3 łyżki cukru
- 1-2 śmietan fixy
- kolorowa posypka
- tarta gorzka czekolada

Biszkopt jasny:
Białka oddzielić od żółtek. Ubić na sztywną pianę. Następnie dodawać stopniowo cukier, cały czas miksując. Dodać żółtka i zmiksować. Mąkę tortową i ziemniaczaną przesiać razem z proszkiem do pieczenia i delikatnie wmieszać do masy. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć masę i piec około 25-30 minut w 180 stopniach - tak do suchego patyczka.

Biszkopt kakaowy:
Białka rozdzielić od żółtek. Ubić na sztywną pianę. Następnie dodawać stopniowo cukier, cały czas miksując. Dodać żółtka i zmiksować. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiać i delikatnie wmieszać do masy. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć masę i piec około 25-30 minut w 180 stopniach - tak do suchego patyczka.

Masa śmietanowa:
Kremówkę ubić razem z cukrem i śmietan fixem.

Masa kajmakowa:
Wszystkie składniki zmiksować na jednolity krem.

Poncz:
W wodzie lub herbacie rozpuścić cukier. Przestudzić i dodać sok z cytryny.

Dekoracja:

Kremówkę ubić z cukrem i śmietan fixem na krem.

Składanie tortu:
Każdy z biszkoptów przeciąć na dwa płaty. Następnie przekroić na pół i można jeszcze każdą połówkę na pół. Ciemny biszkopt ułożyć w kształcie motyla, nasączyć ponczem i wyłożyć połowę masy kajmakowej. Położyć biały biszkopt, nasączyć i wyłożyć masę śmietanową. Położyć ciemny biszkopt, nasączyć i wyłożyć resztę kremu kajmakowego. Położyć jasny biszkopt, nasączyć i kremem z dekoracji pokryć cały tort (zostawić kilka łyżek do udekorowania wierzchu). Startą czekoladą udekorować boki tortu - ja zrobiłam to w formie pasków. Z odłożonego kremu zrobić wzorek na około tortu. Środek każdego skrzydła dowolnie udekorować kolorową posypką.

EWA ŻURAW

http://ewusiowesmaki.blogspot.com/

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/30814-tort-motyl