

Słodko-słony tort

data aktualizacji: 2019.03.11 autor:



Biskopt Brownie:

Składniki (na formę o średnicy 25 cm):

- 120 g ciemnego kakao
- 250 ml wrzątku
- 125 ml mleka
- 1,5 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- 125 g masła
- 275 g cukru trzcinowego
- 165 g cukru białego
- 125 ml oleju rzepakowego
- 4 jajka
- 280 g mąki tortowej
- 1,25 łyżeczki sody oczyszczonej

Kakao zalewamy wrzącą wodą, mieszamy, a następnie dolewamy mleko i łączymy składniki.

Pozostawiamy do przestudzenia.

Mąkę łączymy z sodą oczyszczoną i podwójnie przesiewamy.

Miękkie masło ucieramy z cukrem na puszystą masę. Na najwolniejszych obrotach miksera powoli dolewamy olej, a po nim wbijamy po jednym jajku (kolejne dodajemy dopiero, gdy pierwsze jest całkowicie połączone z masą). Do masy dodajemy część przesianej mąki naprzemiennie z przygotowanym wcześniej kakao - aż do wykorzystania całości.

Spód formy wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy przygotowany biszkopt i wstawiamy do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na ok. 1 godzinę (do suchego patyczka).

Upieczony biszkopt wyciągamy z formy po ok. 30 minutach. Ścinamy zaokrąglony wierzch, a następnie za pomocą np. nitki przekrawamy na 2 krążki.

Biszkopt:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 3/4 szklanki mąki pszennej (tortowej)
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej

Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na sztywną pianę (uważając, by ich nie „przebić”). Pod koniec ubijania partiami dodajemy cukier, łyżka po łyżce, ubijając po każdym dodaniu. Kolejno dodajemy żółtka, nadal ubijając. Do masy jajecznej wsypujemy przesianą mąkę. Delikatnie mieszamy wszystkie składniki przy pomocy szpatułki lub różgi kuchennej. Tortownicę o średnicy 23-25 cm wykładamy papierem do pieczenia (samo dno), nie smarujemy boków. Delikatnie przekładamy ciasto, wyrównujemy je. Pieczemy w temperaturze 160-170 st. C przez około 35-40 min. (lub do tzw. suchego patyczka). Gorące ciasto wyjmujemy z piekarnika, z wysokości około 30 cm upuszczamy je (w formie) na podłogę, studzimy w temperaturze pokojowej. Wystudzony biszkopt kroimy na 3-4 blaty.

WSKAZÓWKA szefa kuchni

Składniki mieszane szpatułką spowodują, że biszkopt będzie bardzo puszysty i wypełni formę wyrastając do wysokości jej boków.

Słony karmel:

- 1 puszka kajmaku
- 1 prawdziwe masło
- łyżka soli

Masło miksujemy na gładką masę, potem powoli dodajemy masę kajmakową i sól. Ponownie miksujemy do uzyskania jednolitej masy.

Glazura czekoladowa:

- 3 łyżki kakao
- 250 ml śmietany 30 proc.
- 3 łyżki cukru
- 130 ml wody
- 3 łyżeczki żelatyny

Wszystkie składniki mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu. Żelatynę rozpuszczamy w delikatnie ciepłej wodzie i wlewamy do masy.

Biskupki przekładamy na zmianę. Na biały biskup układamy masę ze zmielonych orzechów połączonych z czekoladą, na brązowe - krem słony karmel. Wierzch polewamy glazurą (od środka ciasta, bardzo powoli, nie używamy żadnych narzędzi pomocniczych).

Na środek tortu układamy orzechy i polewamy je rozpuszczoną masą krówkową.

Biskupki białe można nasączyć amaretto.

Przepis od ZSCEZiU im. Mikołaja Kopernika z Rawy Mazowieckiej.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/31257-slodko-slony-tort>