

Tort Elmo

Nad tym torciskiem (około 4 kg) sporo myślałam. Zadzwoiła do mnie dobra koleżanka czy nie podjęłabym się wykonania tortu dla jej córki na urodzinki. Miał mieć wzór Elmo. Trochę się wystraszyłam, bo nigdy nie robiłam tortu dla kogoś spoza Rodziny, i to jeszcze dla dziecka. A dzieci są bardzo wymagające. No i do tego ten Elmo. Ale zgodziłam się. Długo szukałam wzoru. Bardzo zależało mi na tym by tort się udał. Pierwszy się nie udał:))) Był cały na bitej śmietanie. I nie wiem dlaczego, ale rozpułynał mi się Elmo... Razem z całą Rodziną wsiedliśmy do auta i ruszyliśmy na zakupy po nowe składniki. Zdobienie u góry zrobiłam już z zupełnie innej masy. Nie jest może tak smaczna jak bita śmietana, ale wyszłam z założenia, że tort ma się przede wszystkim podobać, a później dopiero smakować. A że pierwszy tort z Elmo został przez nas zjedzony, więc wiem, że drugi Elmo też musi dobrze smakować. W końcu w masie śmietanowej był kilogram truskawek!



Składniki na biszkopt:

- 10 jaj
- 2 szklanki cukru
- 11/2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej

- szczypta soli
- łyżeczka pasty z wanilii (można ominąć)

Składniki na „farsz”:

- 1 kg truskawek
- 500 ml śmietany kremówki minimum 30%
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 10 łyżeczek żelatyny rozpuszczonej we wrzątku
- dżem truskawkowy
- sok truskawkowy rozcieńczony z wodą (około 2 szklanek, użyłam soku z poziomki, który zakupiłam w sklepie ze zdrową żywnością – mniam, bo bez syropu glukozowo-fruktozowego)

Składniki na wierzch, boki tortu i Elmo:

- 900 g cukru pudru
- 16 łyżeczek mleka
- 2 kostki margaryny do kremów
- 2 łyżeczki aromatu waniliowego
- 2 łyżeczki proszku bezowego (można ominąć)

Przygotowanie biszkoptu

1. Proponuję rozłożyć pieczenie biszkoptu na dwa razy. Wtedy łatwiej jest ciasto podzielić na równe części.
2. Ubić białka na sztywno ze szczyptą soli.
3. Stopniowo dodawać cukier, potem żółtka i mąki. Cały czas ubijać.
4. Okrągłą formę o średnicy 23 cm spsikać sprayem do pieczenia lub samo dno wyłożyć papierem do pieczenia.
5. Wylać biszkopt do formy. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec przez około 25 minut (do suchego patyczka).
6. Wyjąć biszkopt. Rzucić nim o ziemię, przewrócić do góry dnem na kratkę (bardzo ważna czynność – biszkopt będzie równy, nie opadnie, a dzięki kratce będzie równomiernie schnąć). Po wystudzeniu schować do zamrażarki na około 30 minut.
7. Wyjąć biszkopt z zamrażarki. Powinien być twardej co ułatwi jego przekrojenie na równe blaty. Przeciąć biszkopt wzdłuż na dwa blaty.

Przygotowanie kremu truskawkowego

1. Ubić śmietanę na sztywno. Dodać cukier puder.

2. Zmiksować truskawki na płynną masę blenderem. Wmiksować rozpuszczoną żelatynę i wymieszać dokładnie z truskawkami blenderem, żeby uniknąć grudek.
3. Masę truskawkową wmieszać w ubitą śmietanę. Nie mieszać zbyt długo, by śmietana się nie zważyła,
4. Wstawić do lodówki na dwie, trzy godziny do stężenia.

Przygotowanie kremu na boki, wierzch i ozdoby tortu

1. W misie robota kuchennego umieścić wszystkie składniki. Zakryć misę wilgotną ściereczką, by cukier puder nie fruwał po całej kuchni:) Miksować na wysokich obrotach przez 7-8 minut aż masa stanie się biała. Masa będzie bardzo gęsta, wręcz sztywna. I oto chodzi!:)

Połączenie wszystkiego razem

1. Pierwszy blat nasączyć obficie. Posmarować dżemem. Położyć drugi blat.
2. Nasączyć. Nasmarować obficie kremem truskawkowym. Czynność powtórzyć.
3. Wierzch i boki tortu okrywać białym kremem. Wstawić do lodówki na około 30 minut.
4. Po wyjęciu z lodówki wygładzić boki i wierzch tortu papierem pergaminowym.
5. Można rysować Elmo i bawić się rękawem cukierniczym.
6. Smacznego!