

Tort dla Małej Księżniczki

Tort biszkoptowy z kremem waniliowym z piękną, różową dekoracją

ok. 14 - 16 porcji

 średni

 60 Min.



Składniki:

Biszkopt:

1 opak. Biszkoptu Dr. Oetkera
4 szt. jajek
3 łyżki wody

Krem:

600 ml mleka (schłodzonego)
2 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera
5 łyżek dżemu malinowego

Do dekoracji:

1 opak. Małej Księżniczki Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Foremki o śr. 22 i 18 cm wysmaruj masłem i wysyp mąką. Piekarnik nagrzej do 180°C. Zawartość opakowania wsymp do miski dodaj jaja i wodę. Całość miksuj na najwyższych obrotach ok. 5 min do uzyskania gładkiej konsystencji.

2 Pieczenie:

2/3 masy wyłóż do foremki o śr. 22 cm, a 1/3 masy do foremki o śr. 18 cm. Biszkopty piecz na środkowym poziomie piekarnika do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 35 min.

Gotowe ciasta odstaw do ostudzenia.

3 Krem:

Schłodzone mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość torebek i miksuj najpierw na najniższych, a potem na najwyższych obrotach przez ok. 3 min.

4 Przekładanie tortu:

Duże ciasto przekrój na dwa blaty. 3 łyżki malinowego dżemu rozsmaruj na pierwszym blacie, a następnie posmaruj warstwą kremu ok. 1 cm, przykryj drugim blatem. Kremem udekoruj boki i wierzch dużego ciasta przy pomocy szpatułki.

Mniejsze ciasto przekrój na dwa blaty. 2 łyżki malinowego dżemu rozsmaruj na pierwszy blat, a następnie posmaruj warstwą kremu ok. 1 cm, przykryj drugim blatem. Udekoruj kremem boki i wierzch mniejszego ciasta przy pomocy szpatułki.

Przy pomocy noża przełóż mniejsze ciasto na środek większego ciasta, uzupełnij kremem ewentualne uszkodzenia. Przy pomocy dużego noża przenieś ciasto na patelnię.

5 Dekorowanie:

Pozostały krem przełóż do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką (płaską gwiazdką). Wokół brzegów ciast wykonaj falistym ruchem dekorację z kremu tzw. falbankę. Najwyższą część ciasta wysyp różowym cukrem, a falbankę z kremu ozdób cukrowymi serduszkami. W miejscu zetknięcia ciasta dużego z małym ułóż dekorację z perełek. Dół tortu udekoruj niebiesko fioletową posypką.