


Tort makowo-marcepanowy

Idealny tort na rodzinne przyjęcia

ok. 12 - 14 porcji

   średni

 60 Min.



1 Sposób przygotowania:
Formę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia.

2 Ciasto:
Białka ubij mikserem na najwyższych obrotach na puszystą pianę. Dodaj cukier puder oraz stopniowo dodawaj po jednym żółtku, ciągle miksując. Mąkę, budyń i proszek do pieczenia wymieszaj i przesiej do masy jajecznej. Następnie dodaj mak i całość wymieszaj łyżką. Ciasto równomiernie wyłóż do formy.

3 Pieczenie:
Formę z ciastem wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Upieczony biszkopt wyjmij z piekarnika i ostudź.

Składniki:

Ciasto:

4 szt. jajek
120 g cukru pudru
100 g mąki
1 opak. Budyniu smak śmietankowy Dr. Oetkera
1 opak. Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
75 g maku

Poncz:

125 ml wody
50 ml wódki
1 łyżka cukru

Nadzienie:

200 g dżemu malinowego
500 ml śmietanki 30% tł.
100 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
125 g sera mascarpone
1 opak. Żelatyny-fix deserowej Dr. Oetkera
100 ml wody (wrzącej)
50 ml wody (zimnej)

Krem maślany:

100 g masła (miękkiego)
80 g cukru pudru
2 łyżki mleka

Obłożenie:

200 g masy marcepanowej
100 g cukru pudru
100 g czekolady białej
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera

4 Biskopt przekrój wzdłuż, aby powstały dwa blaty ciasta. Następnie nasącz je ponczem.

5 **Nadzienie:**

Dżem malinowy rozsmaruj na dolnym blacie ciasta. Mocno schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj cukier puder i cukier wanilinowy. Następnie dodaj serek mascarpone i całość dokładnie wymieszaj. 100 ml wrzątku i 50 ml zimnej wody wlej do miski, wsyp żelatynę i krótko miksuj. Następnie żelatynę dodaj do masy śmietanowej i całość dokładnie wymieszaj. Masę rozsmaruj na dżemie, nałóż drugi blat ciasta i lekko dociśnij. Tort wstaw do lodówki do schłodzenia.

6 **Krem maślany:**

Masło utrzyj z cukrem pudrem na puszystą masę. Dodaj mleko i jeszcze chwilę ucieraj. Gotowym kremem posmaruj cienko wierzch i boki tortu.

7 **Obłożenie:**

Masę marcepanową zagnieć z cukrem pudrem. Następnie cienko rozwałkuj między dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Masę marcepanową nałóż na wierzch i boki tortu, lekko dociśnij. Białą czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Następnie rozsmaruj na papierze do pieczenia. Odstaw. Na nie całkowicie zastygniętej powierzchni zaznacz foremką do ciastek gwiazdki różnej wielkości. Poczekaj, aż czekolada zastygnie. Przy pomocy noża lekko podważ i wycinaj gwiazdki. Obłóż nimi boki tortu. Pisakiem cukrowym narysuj gwiazdki.

Tip from the Test Kitchen

- Do nasączenia biskoptu można użyć także wódki malinowej.
- Tort można udekorować perełkami Dr. Oetkera.
- Zamiast masy marcepanowej do przygotowania dekoracji możesz użyć Lukru plastycznego Dr. Oetkera (ok. 500 g na cały tort). Wystarczy zagnieść go krótko w dłoniach, a następnie rozwałkować na blacie lekko oprószonym cukrem pudrem.