

Tort pszczoła

Wesoły, żółty tort z pszczołkami...

ok. 16 - 18 porcji

   średni

 40 Min.



1 Sposób przygotowania:

Spód tortownicy o śr. 27 cm wyłóż papierem do pieczenia. W dużej misce wymieszaj mąkę, cukier, sodę, proszek do pieczenia, sól i kakao. Dodawaj po jednym jajku miksując na wolnych obrotach. Następnie dodaj masło i ciepłą wodę, całość dokładnie połącz. Ciasto wlej do przygotowanej wcześniej formy.

2 Pieczenie:

Formę wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C
Czas pieczenia: ok. 45 - 50 min.

Upieczone ciasto wyjmij z formy. Po wystudzeniu odkrój wypukły wierzch ciasta. Ciasto przekrój na 3 części tak by powstały 3 białe torty.

3 Ciasto na pszczoły:

Do miski wsyp mąkę, dodaj miękkie masło, cukier puder, jajko, proszek do pieczenia i kakao. Całość zagnieć do uzyskania gładkiego ciasta. Następnie ciasto włóż do zamrażalnika na 30 minut, a następnie rozwałkuj je i wycinaj pszczoły foremką.

Składniki:

Ciasto:

400 g mąki
350 g cukru
0,5 łyżeczki Sody oczyszczonej Dr. Oetkera
1,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
3 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
3 szt. jajek
170 g masła
250 ml wody (cieplej)

Pszczołki:

150 g mąki
75 g masła
50 g cukru pudru
1 szt. jajka
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

Dekoracja pszczołek:

2 opak. Lukru klasycznego białego Dr. Oetkera
6 łyżeczek wody (gorącej)
1 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera
1 opak. pisaków żelowych

Krem:

1000 ml śmietanki 36% tł. (schłodzonej)
2 opak. Masy śmietankowej śmietankowej Dr. Oetkera
2 opak. Barwnika spożywczego żółtego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. Stokrotek opłatków kolorowych Dr. Oetkera

4 Pieczenie:

Blachę wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.

Upieczone ciastka pszczoły wyjmij z piekarnika i odstaw do wystudzenia.

5 Dekorowanie:

Zawartość opakowania lukru wsyp do miseczki, dodaj 6 łyżeczek gorącej wody i energicznie wymieszaj, do uzyskania gładkiej konsystencji. Połowę lukru zabarw barwnikiem żółtym według zasady: 1 tubka barwnika na 100 g lukru.

Gdy pszczoły wystygną dekoruj skrzydełka białym lukrem, brzuszki pszczół dekoruj w paski lukrem zabarwionym na żółto, a oczy pisakiem niebieskim. Oczy pszczoły można również wykonać nakładając krople lukru domowego i kolorowe perełki Dr. Oetkera.

6 Krem:

Do zimnej, płynnej śmietanki dodaj żółte barwniki z tubek, ubij mikserem na sztywno, pod koniec ubijania dodaj Masy śmietanowej o smaku śmietankowym, wymieszaj na najniższych obrotach, aż składniki się połączą.

Czekoladowe białe ciasto przelóż kremem. Boki i wierzch tortu udekoruj kremem. Tort wstaw do lodówki na min. 1 h. Przed podaniem udekoruj pszczólkami i kolorowymi stokrotkami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast foremki w kształcie pszczoły można narysować na papierze do pieczenia szablon, wyciąć, a następnie przyłożyć do ciasta i wyciąć nożem pszczółkę według wzoru.