

Tort Robot dla chłopca

Tort niebieski - idealny na przyjęcie urodzinowe.

ok. 10 - 14 porcji



średni



40 Min.



Składniki:

Biszkopt okrągły:

45 g mąki
45 g mąki ziemniaczanej
0,25 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
3 szt. jajek
90 g cukru
5 - 7 kropli Aromatu waniliowego Dr. Oetkera

Biszkopt prostokątny:

110 g mąki
100 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
7 szt. jajek
210 g cukru
0,5 opak. Aromatu waniliowego Dr. Oetkera

Poncz:

200 ml wody
2 szt. cytryny (sok z 1,5 cytryny)
3 łyżki cukru

Do dekoracji:

1000 ml śmietanki 30% tł.
2 opak. Masy śmietanowej śmietankowej Dr. Oetkera
2 opak. Barwnika spożywczego niebieskiego Dr. Oetkera
200 g dżemu jagodowego, niskosłodzonego
15 szt. pianek Marshmallows
1 opak. Lukru gotowego niebieskiego Dr. Oetkera
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera
1 opak. Perełek srebrnych Dr. Oetkera
5 szt. żelków (długich, różne rodzaje)

1 Sposób przygotowania:

Obie formy (prostokątna o wym. 36 x 20 cm i okrągła o śr. 17 cm) wyłóż papierem do pieczenia (tylko spód). Najpierw przygotuj jeden biszkopt, po jego upieczeniu przygotuj następny. Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiej razem z proszkiem do pieczenia. Białka oddziel od żółtek. Z białek ubij sztywną pianę, pod koniec ubijania stopniowo dodawaj cukier ciągle ubijając. Następnie dodawaj kolejno żółtka i dalej ubijaj. Po dodaniu wszystkich żółtek ustaw obroty miksera na najniższe i powoli w 2-3 turach dodaj przesiane mąki. Na koniec dodaj aromat waniliowy i wymieszaj.

2 Pieczenie:

Formę wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 40 - 50 min.

3 W kąpeli wodnej rozgrzej lukry. Jedną piankę przetnij na pół tak, by powstały dwa płaskie krążki, pozostałe poprzecinaj wzdłuż po dłuższej krawędzi. Z krążków zrób oczy, pozostałe elementy ozdób lukrem i perełkami błyszczącymi. Jeden długi żelek rozetnij na pół, po jednej stronie ponacinaj żelka tak, by powstały ręce robota i nabij na patyczki do szaszłyków, drugi żelek potnij na małe kawałeczki - z niego wykonasz usta. Z pozostałych żelków wykonaj antenki.

4 Krem:

Mocno schłodzoną śmietankę ubij razem z barwnikiem niebieskim. Pod koniec ubijania dodaj masę śmietanową i zmiksuj na gładką masę.

5 Dekorowanie:

Prostokątny blat ciasta przekrój na pół tak, by powstały dwa kwadraty, wyrównaj wierzch, jeżeli ciasto mocno się wybrzuszyło. Jeden blat połóż na talerzu do serwowania tortu. Nasącz go ponczem, posmaruj warstwą dżemu jagodowego i masą. Przykryj drugim blatem. Całość posmaruj kremem. Okrągłe ciasto przekrój na dwa blaty, również nasącz, posmaruj dżemem i masą, okrągły biszkopt ułóż na kwadratowej podstawie. Całość równo posmaruj pozostałą masą. Tort ozdób wcześniej przygotowanymi dekoracjami i perełkami srebrnymi.