

Waniliowy tort z białą czekoladą i malinami

Puszysty biszkopt z warstwą malin okryty kremem waniliowym z białą czekoladą i laską wanilii

ok. 16 porcji



trudny

60 Min.



Składniki:

Biszkopt:

130 g mąki
20 g mąki ziemniaczanej
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia
15 g Dr. Oetkera
0,5 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera
5 szt. jajek
150 g cukru

Przełożenie:

200 g malin
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka cukru
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
1 listek Żelatyny w listkach Dr. Oetkera

Masa śmietanowa:

1 łyżka cukru pudru
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
500 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)

Poncz:

0,5 szt. cytryny (sok z wyciśniętej cytryny)
150 ml wody
1 łyżeczka cukru

Krem:

100 g czekolady białej
200 g masła (miękkiego)
1 łyżka cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny
0,5 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera

Do dekoracji:

100 g malin
1 gałązka rozmarynu

1 Sposób przygotowania:

Okrągłą formę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia (samo dno). Obie mąki przesiej z proszkiem do pieczenia. Połówkę wanilii rozetnij wzdłuż i wyskrob ziarenka. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną pianę pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier. Następnie dalej ubijając dodaj ziarenka wanilii. Ciągle ubijając dodaj żółtka. Na koniec wsyp powoli mąki z proszkiem i delikatnie wymieszaj szpatułką, aby masa nie opadła.

2 Pieczenie:

Formę z biszkoptem wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 35 - 40 min.

Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i odstaw do wystudzenia.

3 Przełożenie:

Maliny umieść w rondelku, dodaj sok z cytryny, cukier i lekko podgrzej. Mąkę ziemniaczaną rozprosz w niewielkiej ilości zimnej wody (1-2 łyżki) i dodaj do malin. Delikatnie mieszając od czasu do czasu doprowadź do zagotowania malin, a następnie od razu zdejmij z ognia. Listek żelatynowy namocz w zimnej wodzie przez ok. 5 minut, a potem dodaj do gorących malin i dokładnie wymieszaj. Odstaw do wystudzenia.

4 Masa śmietanowa:

Cukier puder wymieszaj ze Śmietan -fixem. Zaczynaj ubijać śmietankę, dodaj śmietan-fix z cukrem pudrem i ubijaj dalej do uzyskania puszystej masy.

5 Przekładanie:

Wystudzony biszkopt pokrój na 3 blaty. Dolny blat nasącz ponczem, rozłóż równomiernie całą porcję malin, następnie połowę porcji masy śmietankowej i przykryj drugim blatem. Nasącz środkowy blat biszkoptu, rozłóż drugą część bitej śmietany. Trzeci blat nasącz lekko od wewnętrznej strony, ułóż na warstwie śmietankowej i lekko dociśnij. Odstaw do lodówki do lekkiego schłodzenia.

Krem:

Czekoladę rozpuść na parze w kąpielii wodnej i lekko przestudź. Połowę laski wanilii rozetnij wzdłuż i nożem wyskrob miąższ. Masło ubij z cukrem na puszystą masę, pod koniec ubijania dodaj sok z cytryny. Ostudzoną czekoladę przelej powoli do masy, ciągle miksując na wolnych obrotach. Dodaj ziarenka wanilii i jeszcze chwilę miksuj do połączenia. Gotowym kremem posmaruj boki i wierzch tortu.

6 Dekorowanie:

Tort udekoruj malinami i rozmarynem.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy.