







przepisy.pl

Tort Pająk na Halloween



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C

 Trzy okrągłe formy tortowe

Składniki:

ciasto

- jajka (żółtka oddzielone od białek) - 4 sztuki
- olej - 275 mililitrów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- mąka tortowa - 560 gramów
- cukier - 250 gramów
- kakao - 65 gramów
- proszek do pieczenia - 4 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- wrząca woda - 275 mililitrów

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- marmolada morelowa - 50 gramów
- cukier puder przesiany - 500 gramów
- ekstrakt waniliowy - 2 łyżeczki
- mleko do zmiękczenia

warstwy

- marmolada morelowa - 125 mililitrów
- plastikowe pająki

Sposób przygotowania:

1. Ubij białka na sztywną pianę.
2. Nie czyść trzepaczek miksera. Ubij żółtka, olej i ekstrakt z wanilii.
3. Przesiej i zmieszaj mąkę, cukier, kakao, proszek do pieczenia i sól. Dodaj masę z żółtek i wrzątek. Dobrze wymieszaj, a następnie dodawaj kolejne porcje piany z białek, ostrożnie zanurzając je metalową łyżką.
4. Wyłóż papierem do pieczenia 3 okrągłe formy tortowe. Równo podziel ciasto między formy. Delikatnie popukaj w foremki, żeby pozbyć się bąbelków powietrza.
5. Piecz w temperaturze 180° C przez 20 do 30 minut.
6. Odwróć foremki do góry nogami i połóż na kratce do chłodzenia. Kiedy ciasto będzie prawie zimne, ostrożnie poluzuj je wzdłuż krawędzi i wyjmij z foremki.
7. Przygotowanie polewy: wymieszaj Kasię aż zmieni kolor na jaśniejszy. Dodaj marmoladę.
8. Dodawaj stopniowo cukier puder.
9. Dodaj ekstrakt waniliowy i odrobinę mleka, żeby wygładzić konsystencję.
10. Większość polewy zabarw na jasny pomarańcz. Do reszty użyj czarnego barwnika.
11. Połącz warstwy, przekładając je pomarańczową polewą i marmoladą. Wierzch udekoruj pomarańczową polewą. Przełóż czarną polewę do małego foliowego woreczka i zgromadź w jednym rogu. W ten sposób otrzymasz rękaw cukierniczy. Odetnij wierzchołek. Czarną polewą narysuj na torcie pajęczynę.
12. Udekoruj pająkami.