




przepisy.pl

Wielkanocny Tort Zajączek



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170-200 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 40 dekagramów
- mąka pszenna - 20 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- gorąca woda - 0.25 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 opakowania
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- mleko - 1 szklanka
- zimna woda - 0.25 szklanek
- sok cytrynowy - 3 łyżeczki
- cukier - 2 łyżki
- aromat rumowy - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.75 szklanek
- kakao - 3 łyżki
- mleko - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Mąkę pszenną, kartoflaną i proszek do pieczenia przesiewamy razem przez sito. Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka razem do niskiego garnka, białka po 3 do oddzielnych naczyń.
2. Do żółtek wsypujemy cukier, cukier waniliowy i ucieramy mikserem na puszystą masę. Pod koniec ucierania, małymi porcjami wlewamy gorącą wodę, a gdy znikną kryształki cukru, wsypujemy przesianą mąkę. Dokładnie mieszamy ciasto mikserem, a następnie dzielimy na połowę.
3. Trzepaczką ręczną ubijamy na sztywną pianę 3 białka i łyżką delikatnie łączymy ją z połową ciasta.
4. Wykładamy ciasto na małą tortownicę /średnica około 20 cm/ wyłożoną pergaminem posmarowanym tłuszczem i wkładamy do piekarnika /nagranego do temperatury 170-200 stopni. Pieczemy na średnim ogniu około 35 minut.
5. Ciasto jest upieczone wtedy, gdy "odejdzie" od brzegów tortownicy i ma ładny złoto-brązowy kolor. Po lekkim ostudzeniu okrawamy brzeg ciasta od tortownicy i wykładamy do góry dnem i zdejmujemy pergamin.
6. Ubijamy pozostałe białka, łączymy z drugą połową ciasta i pieczemy drugi tort. Po upieczeniu i wystudzeniu przekrawamy każdy z tortów na trzy krążki.
7. Przygotowujemy poncz i kończymy robić krem.
8. W czasie pieczenia tortów gotujemy masę jajeczną, czyli półprodukt kremu.
9. Robimy to w następujący sposób : jaja, cukier roztrzepujemy mikserem w garnku o grubym dnie, wlewamy gorące mleko i mieszając gotujemy na małym ogniu, aż do wrzenia.
10. Zimną masę jajową dodajemy po łyżce do dobrze utartej Kasi. Miksujemy, aż uzyskamy puszysty krem. Do kremu dodajemy wybrany przez nas "smak", np. cytrynowy, kakao, kawę.

11. Przy pomocy łyżki zwilżamy każdy krążek ponczem prowadząc łyżkę od środka tortu do brzegu ruchem spirali. Przekładamy każdy z tortów kremem pozostawiając około 8 łyżek kremu.
12. Jeden tort pozostawiamy w całości, z drugiego robimy uszy i kokardę zająca, przekrawając go ostrym nożem w sposób prezentowany na rysunku.
13. Łączymy wszystkie części, formując na półmisku głowę zająca. Przy pomocy płaskiego pędzla, całość dokładnie "malujemy" polewą kakaową. Z papieru śniadaniowego robimy "tutkę" i napełniamy ją pozostawionym kremem.
14. Zapalką rysujemy oczy, nos zająca, następnie naciskając "tutkę" z kremem, nakładamy na zarysy-linie z kremu. Falistymi liniami z kremu, przy pomocy "tutki" dekorujemy kokardę.
15. Z obranych migdałów robimy źrenice i zęby, obsypujemy uszy kokosem i tort gotów w całej krasie.
16. Uwagi: Chociaż tort jest lekko wypukły, nie należy ścinać wierzchu. Jeżeli przekładamy tort kremem ciemnym, należy pozostawić ok. 8 łyżek kremu białego.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl