

45 URODZINOWY TORT Z MASŁEM ORZECHEWYM

Od jakiegoś czasu szukałam perfekcyjnego ciasta, które mogłabym upiec mojemu chłopakowi na urodziny, chciałam zrobić coś wyjątkowego, coś, co wiem, że na pewno by polubił. I wtedy nie olśniło: on przecież kocha masło orzechowe! Musze przyznać, że nie był to najłatwiejszy tort jaki w życiu upieklam, ale wyzwanie było definitywnie warte włożonej w nie pracy. Mój chłopak zdecydował nawet, że zamrozi kilka kawałków ciasta na bliżej nieokreślone 'później', dzięki czemu myślę sobie, że chyba jednak ciasto mu smakowało ^^

SKŁADNIKI

na ciasto

3 szklanki mąki
2 i 2/3 szklanki mąki pszennej
1 i 1/3 szklanki dobrej jakości kakao
2 i 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
2 i 1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
1 i 1/2 łyżeczki soli
3 jajka
1 i 1/2 szklanki mleka
3/4 szklanki oleju słonecznikowego
1 łyżka ekstraktu z wanilii
1 i 1/2 szklanki gorącej wody, zaraz po ugotowaniu

na krem

225g masła
250g serka śmietankowego (np. Philadelphia)
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
1 i 1/4 szklanki masła orzechowego
4 szklanki cukru pudru
1/4 szklanki śmietanki do ubijania (min. 30%)

na ganache (polewę)

120g półslodkiej czekolady z wysoką zawartością kakao
120g masła

na dekorację

Reese's peanut Butter Cups
Jeśli nie możesz ich znaleźć, użyj wyobraźni ;))

JAK ZROBIĆ?

ciasto

1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni.
2. Posmaruj masłem trzy małe tortownice i wyłóż papierem na spodzie.

3. W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki na ciasto oprócz gorącej wody. Mieszymy: cukier, mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól, jajka, mleko, olej, wanilię i kakao. Używając miksera, ubijaj wszystkie składniki aż powstanie jednolita masa. Dodaj gorącą wodę i ubij ponownie, powoli i ostrożnie.
4. Przelej ciasto do trzech tortownic, sprawdzając aby w każdej z nich była taka sama ilość ciasta. Ja niestety nie miałam aż trzech tortownic, więc użyłam dwóch. Do jednej z nich wlałam 1/3 ciasta, do drugiej 2/3, mając nadzieję, że po upieczeniu to większe ciasto będzie wystarczająco duże, aby je przeciąć na pół (było, jestem szczęściarą ^^).
5. Piecz przez 35-40 minut. Zanim wyjmiesz ciasto z piekarnika, sprawdź drewnianym patyczkiem, czy aby na pewno jest już upieczone. Jeśli patyczek jest czysty po wbiciu w ciasto, znaczy to, że możesz je śmiało wyjąć z piekarnika. Moje ciasta piekły się przez więcej niż 40 minut, gdyż mój piekarnik jest, cóż, średnio dobry.
6. Ostudź ciasta przez 15-20 minut, po czym wyjmij je z form i studź przez kolejne co najmniej pół godziny, aż będą kompletnie ostudzone.

krem

1. Ubij masło z serkiem śmietankowym. I tu zaczynają się schody. Jest wysoce prawdopodobne, że masa się zetnie podczas ubijania masła z serkiem, a tego naprawdę chcemy uniknąć (kiedy się zetnie, jedyne, co możemy zrobić to ją wyrzucić i zacząć od nowa. Tak, mi też się to przytrafiło). Musisz się upewnić, że i masło, i serek są w tej samej temperaturze - pokojowej. Nie z lodówki! Ubij masło najpierw, aż będzie puszyste i prawie białe. Wtedy, bardzo powoli, łyżka po łyżce, zacznij dodawać serek. Powoli, bardzo powoli ubijaj, ostrożnie i bez chaotycznych ruchów mikserem.
2. Kiedy uda ci się połączyć serek i masło (dobra robota!), dodaj masło orzechowe i ekstrakt waniliowy i zmiksuj na jednolitą masę. Dodaj cukier i śmietankę i zmiksuj raz jeszcze, aż powstanie gładki i puszysty krem.

ganache (polewa)

1. W małym garnuszku (najlepiej z grubym dnem), powoli rozpuść masło. Zdejmij z ognia.
2. Dodaj pokruszoną wcześniej czekoladę. cały czas mieszając, pozwól, aby gorące masło rozpuściło kawałki czekolady. Jeśli musisz, postaw garnuszek z powrotem na ogniu, uważając, aby nie dopuścić aby masło z czekoladą się zagotowało lub przywarło do dna garnka.
3. Odstaw na chwilę do ostygnięcia.

Czas złożyć ciasto w jedną całość!

1. Kiedy trzy ciasta czekoladowe są już całkowicie ostygnięte, czas złożyć ciasto w jedną całość. Zaczynamy od położenia jednego z ciast na talerzu do ciast.
2. Używając szpatułki, rozprowadź około 1 szklanki kremu na cieście. Przykryj kolejnym ciastem i powtórz czynność. Dodaj ostatnia warstwę ciasta.
3. Używając szpatułki, rozprowadź krem na wierzchu i bokach ciasta. Wstaw do lodówki na około 10-15 minut, żeby krem stwardniał i 'skleił' ciasto.
4. Po tym czasie rozprowadź resztę kremu na bokach i górze ciasta. Ciasto powinno być kompletnie przykryte kremem.

5. Wstaw ciasto ponownie do lodówki na około 20 minut. W tym czasie przygotuj polewę.
6. po 20 minutach, wyjmij ciasto z lodówki i udekoruj polewą. Polej ciasto polewą, zaczynając od środka na górze ciasta. Przestań polewać, kiedy zobaczysz, że polewa zaczęła spływać po bokach tortu.
7. Na górze ciasta, na środku, ułóż kilka mini Reese's Peanut Butter Cups i polej je odrobiną polewy. Używając dużych Reese's Peanut Butter Cups, udekoruj spód ciasta. W tym celu przekrój czekoladki na pół i poukładaj je naokoło spodu ciasta, tworząc pierścień.
8. Wstaw ciasto do lodówki, żeby 'stężało' na około 15-20. Gotowe!

Smacznego!
aho