

Jak zrobić tort? Krok po kroku - idealny na każdą okazję!

Autor: Małgorzata Chojnicka

Data: 30 maja 2021

Tort nie jest aż tak trudnym ciastem, jak by się mogło wydawać. Wprawa w dekorowaniu przychodzi z czasem, a na początek można wybierać najprostsze zdobienia. Sprawdź się tu więc owoce, czekoladki, świeże kwiaty. Domownicy na pewno będą zachwyceni, a goście poczują ukłucie zazdrości. Sprawdźmy więc jak zrobić tort – krok po kroku.

Tort jest obowiązkowym ciastem podczas uroczystości rodzinnych. Trudno wyobrazić sobie bez niego urodziny, rocznicę ślubu, chrzciny czy przyjęcie pierwszokomunijne. Najprościej zamówić tort w cukierni. Jednak można spróbować zrobić tort własnoręcznie. Jak zrobić tort? Sprawdźmy!

Bez tortu ani rusz

Taką przygodę najlepiej rozpocząć od mniej zobowiązujących wydarzeń, by nabrać wprawy. Tu nie trzeba czekać zbyt długo na pierwsze efekty. Tak było w przypadku Małgorzaty Ośmiałowskiej z Jastrzębia w województwie kujawsko – pomorskim. Swój pierwszy tort zrobiła rok temu, a teraz spod jej ręki wychodzi większość tortów na uroczystości w najbliższej rodzinie. Wystarczyły bowiem tylko chęci i odrobina determinacji.

*– Zawsze lubiłam piec ciasta, ale nigdy nie robiłam tortów – zdradza Małgorzata Ośmiałowska.
– Były specjalnością mojej cioci, a ja nie miałam odwagi by się za nie zabrać. W końcu się przełamałam i zrobiłam swój pierwszy tort, a potem drugi. Tak to się zaczęło – opowiada.*

Własny tort krok po kroku – od biszkoptu przygoda się zaczyna

Jak zrobić tort? Punktem wyjścia jest oczywiście upieczenie biszkoptu. Przepisów jest mnóstwo, ale wszystkie łączy perfekcyjne ubicie jajek z cukrem, do których przesianą mąkę należy już tylko delikatnie wmieszać. Gdy po upieczeniu biszkopt ma górkę, trzeba go rzucić z niewielkiej wysokości o blat stołu. Upieczony biszkopt zostawia się w spokoju do następnego dnia, by dobrze odparował.

Biszkopt składniki:

- 5 jaj,
- 200 g cukru,

- 160 g mąki pszennej,
- 40 g mąki ziemniaczanej.



Jak zrobić tort? Sprawdź przepis Małgorzaty Ośmiałowskiej z Jastrzębia w województwie kujawsko – pomorskim.

fot. Małgorzata Chojnicka

– Biskopt kroję i każdy blat nasączam pączem – mówi pani Małgorzata. – Przeprowadzoną wodę słodzę i dodaję alkohol. Może to być czysta wódka, spirytus, rum, a do ciemnych tortów nawet whisky. Jeśli to tort dla dzieci, zamiast alkoholu używam sok z cytryny. Nie dekoruję tortów masą cukrową, bo wydaje mi się zbyt sztuczna. Robię masę maślaną z mlekiem w proszku o wdzięcznej nazwie „Milky Way”. Jest świetna i do tynkowania, i do zdobienia.

Jak zrobić tort? Dobra masa to podstawa

Sekretem masy „Milky Way” jest staranne utarcie prawdziwego masła o zawartości tłuszczu minimum 82%. Trzeba ucierać je tak długo, aż stanie się białe. Mleko podgrzewa się z cukrem i dosypuje się do niego mleko w proszku, przesiane przez sitko. Należy energicznie mieszać do rozpuszczenia składników. Po wystudzeniu masę stopniowo dodaje się do utartego masła i ponownie uciera mikserem na najwyższych obrotach. Na koniec należy je zmniejszyć, by odpowietrzyć masę.

Masa maślaną „Milky Way” składniki:

- 50 ml mleka,
- 50 g cukru,
- 90 g mleka w proszku,
- 200 g masła 82%.

Masę maślaną przygotowuje się w dniu dekorowania tortu. To dlatego, że masa jest od razu gotowa do użycia.

Bardzo łatwy tort. Czas na przepyszny krem!

Następnie – czas na krem, którym zostanie przełożony biszkopt. To jemu bowiem tort zawdzięcza swój smak.

– Krem robię na bazie śmietany 36% i serka mascarpone, do których dodaję batoniki Milky Way – kontynuuje pani Małgorzata. – Świetnie sprawdza się też biała czekolada, która dobrze wiąże składniki kremu. Śmietanę podgrzewam w garnku z pokrojonymi batonikami, mieszam do rozpuszczenia i wstawiam do lodówki, najlepiej na całą noc. Następnego dnia łączę masę z serkiem.

Krem do przełożenia tortu składniki:

- 250 ml śmietany 36%,
- 4-5 batonów Milky Way,
- 250 g serka mascarpone.

Na zakończenie wielki finał



Efekt końcowy – Tort z okazji Pierwszej Komunii Świętej.

fot. Małgorzata Chojnicka

Gdy wszystkie części składowe są już gotowe, można zabrać się za wykonanie tortu. Błaty biszkoptu po nasączeniu ponczem smaruje się kremem. Następnie całość tynkuje się masą maślaną i wstawia do lodówki. Tort musi stężeć. Następnie, przychodzi moment najprzyjemniejszy – dekorowanie.

– Najbardziej lubię dekorować tort żywymi kwiatami i owocami – podsumowuje. – Przy pomocy szprycy robię kilka fantazyjnych zawijasów, dodaję jakieś koraliki, posypuje wiórkami kokosowymi i już wszystko gotowe.

Jak zrobić tort? Podsumowanie

Podsumowując, zrobienie tortu nie jest wyjątkowo skomplikowane. Tylko na początku wydaje się to być trudne. Jednak jak się okazuje – wystarczy odrobina chęci i szczypta odwagi, by cieszyć się dziełem własnych rąk. Warto więc spróbować! Przecież jeśli nawet podczas pierwszych prób coś nie wyjdzie, to tort i tak spokojnie będzie można skosztować w domowym zaciszu. Nie trzeba przecież od razu brać udziału w konkursach. Wprawa przyjdzie z czasem i to szybciej niż można się było spodziewać.

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować

-
-
-
-
-

Submit Rating

Ocena 4.6 / 5. Liczba głosów 12

Na razie brak głosów. Możesz być pierwszy!

```
{ "@context": "http://schema.org", "@type": "CreativeWorkSeries", "aggregateRating": { "@type": "AggregateRating", "bestRating": "5", "ratingCount": "12", "ratingValue": "4.6" }, "image": "https://www.agrofakt.pl/wp-content/uploads/2021/05/aktualnosci-rolnicze-wiadomosci-glowne-wlasny-tort-krok-po-kroku.jpg", "name": "Jak zrobić tort? Krok po kroku – idealny na każdą okazję!", "description": "Jak zrobić tort? Krok po kroku – idealny na każdą okazję!"}
```