



Tort marcepanowy. Przepis na tort z marcepanem i wiśniami

Z podanych niżej składników można przygotować tort o średnicy ok. 24 cm.

Składniki

I. Biszkopt

1. Do ciasta

- 8 jajek
- 140 g cukru (ok. 3/4 szklanki)
- 140 g mąki tortowej (ok. 1 szklanka)
- opcjonalnie: esencja migdałowa

2. Do nasączenia

- woda + sok z cytryny lub esencja migdałowa
- konfitura wiśniowa

II. Krem z marcepanem

- 200 g marcepanu
- 300 ml śmietanki 36% (kremówki)
- 500 g mascarpone
- fix do śmietany

III. Dekoracja tortu z marcepanem

- ok. 100 g gorzkiej czekolady (najlepiej temperowanej)
- 3 łyżki płatków migdałowych

Biszkopt do tortu z marcepanem

Pieczemy jasny biszkopt według przepisu podstawowego. Aby podkreślić marcepanowy charakter całości, można – opcjonalnie – dodać do biszkoptu ok. pół łyżeczki esencji migdałowej. To naturalny wyciąg z migdałów, lepszy niż tradycyjne sztuczne aromaty do ciast.

1. Oddzielamy żółtka od białek.
2. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier.
3. Do ubitej piany dodajemy po jednym żółtku, dalej miksując.
4. Wyłączamy mikser. Do masy jajecznej dodajemy przesianą mąkę i mieszamy całość przy pomocy szpatułki lub płaskiej łyżki (delikatnie i niezbyt długo!).
5. Masę wlewamy do tortownicy, której dno uprzednio wykładamy papierem do pieczenia.
6. Wkładamy tortownicę do piekarnika nagrzanego do 160–170 stopni C.
7. Pieczemy ok. 50 minut, nie otwierając piekarnika.

8. Po upieczeniu odczekujemy ok. 15 minut, aż temperatura w piekarniku nieco opadnie, i wyjmujemy biszkopt.
9. Delikatnie przesuwamy nóż wzdłuż wewnętrznych ścianek tortownicy, aby oddzielić od nich biszkopt.
10. Wyjmujemy ciasto z formy. Kroimy dopiero po całkowitym wystudzeniu, najlepiej następnego dnia.
11. Gotowy biszkopt należy przekroić na trzy warstwy. Dwie dolne nasączamy wodą z sokiem z cytryny lub wodą z kilkoma kroplami esencji migdałowej.
12. Nasączone blaty smarujemy konfiturą wiśniową (dobrze, aby były w niej całe owoce).

Przepis na krem z marcepanem

1. Kremówkę wlewamy do rondla.
2. Marcepan* kruszymy, wrzucamy do rondla z kremówką i podgrzewamy, cały czas mieszając, aż do rozpuszczenia.
3. Odstawiamy do wystygnięcia.
4. Chłodną śmietankę marcepanową ubijamy mikserem. Nie ubije się na sztywno, ale dość zagęści. Można się wspomóc fixem do śmietany, wtedy ubija się szybciej.
5. Dodajemy mascarpone i ponownie miksujemy. Krem jest gotowy do użytku.
6. Kremem pokrywamy posmarowany konfiturą wiśniową dolny biszkopt. Na górze kładziemy drugą warstwę biszkoptu i ponawiamy czynność. Całość przykrywamy trzecim biszkoptem.
7. Resztą kremu smarujemy boki i wierzch tortu.

* Można wykorzystać np. masę marcepanową albo marcepan dostępny w postaci tzw. batonów marcepanowych. Jeśli jest obłany czekoladą, wystarczy ją zeszkrobać nożem (dobrze odchodzi).

Dekoracja tortu z marcepanem

Boki tortu można ozdobić płatkami gorzkiej czekolady o nieregularnych kształtach. W tym celu należy rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej. Najlepiej użyć czekolady temperowanej. Łyżeczką rozprowadzamy czekoladę na papierze do pieczenia, a górę rozmazujemy za pomocą widelca. Dół dekoracji posypujemy pokruszonymi płatkami migdałów. Gdy dekorki zastygną, ściągamy je z papieru i przyklejamy do boków tortu pokrytych kremem