


Tort Om de Zăpadă

Tort tematic în formă de Om de Zăpadă - inspirație pentru sezonul de Crăciun

12 felii    grad de dificultate ridicat ● ● ● ● up to 240 Min.



1 Pregătirea decorului:

Fondantul alb se frământă cu întăritorul de frișcă. În continuare, acest fondant se împarte în 2 porții egale. Una dintre porții se păstrează pentru fondantul alb, apoi cealaltă parte se împarte iar în 3 porții egale. O parte din acest fondant se colorează cu colorantul galben și roșu până când acesta devine portocaliu, apoi se modelează nasul omului de zăpadă. A 2-a parte se colorează cu colorant negru. Se întinde fondantul negru într-o foaie cu grosimea de 5 mm din care se decupează baza pălăriei. Din restul de fondant negru se decupează o fâșie lungă (66 x 5 cm). Se modelează într-o formă cilindrică și se lipește de baza pălăriei cu puțină apă pentru a face pălăria. Se modelează ochii și gura omului de zăpadă. Folosind pudră de cacao, se colorează în maro restul de fondant și se modelează brațele omului de zăpadă. Se înfige câte o scobitoare din lemn în partea de jos a fiecărui braț. Se lasă toate bucățile de fondant să se usuce, la temperatura camerei timp de cel puțin 24 de ore. Fondantul rămas se păstrează într-un recipient etanș.



Ingrediente:

Fondantul și decorul:

2 țepușe din lemn pentru frigărui
Cântar
Bol
Tel
Mixer
Folie de proștejime (folie stretch)
2 Forme de copt cu margine detașabilă (diametru de 15 cm)
Hârtie de copt
Cuțit
Tocător
Răzătoare
șervețel din hârtie
Cuțit paletă
Sucitor
Paletă de netezire fondant
șablon
1,5 kg Fondant Dr. Oetker alb
1 plic Întăritor de frișcă Dr. Oetker
Colorant alimentar roșu Dr. Oetker
Colorant alimentar galben Dr. Oetker
Cacao Dr. Oetker pudră
200 g Fondant Dr. Oetker
Colorant alimentar negru
Colorant alimentar albastru Dr. Oetker

Blatul:

2 buc. mere - consistență uscată, făinoasă
250 g unt moale
180 g zahăr
1 priză sare
4 ouă (mărime M)
220 g făină
70 g Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker
70 g alune măcinate
2 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker
2 lingurițe scorțișoară
180 ml suc de mere

Crema:

3 mere

2 Blatul:

Pentru blat, se preîncălzește cuptorul (electric cu încălzire sus-jos la 180°C). Se tapetează cu hârtie de copt baza formelor de copt. Se curăță merele de coajă și se taie cubulețe cu latura de cca 1 cm. Cu mixerul cu paletele de batere, se freacă spumă untul împreună cu zahărul și cu sarea. Se încorporează pe rând ouăle, câte unul odată. Într-un al doilea bol se amestecă făina, amidonul, alunele, praful de copt și scorțișoara. Se încorporează treptat în untul frecat amestecul de făină și sucul de mere, alternând între acestea. Se continuă baterea până ce se obține o compoziție legată, omogenă. Compoziția se repartizează egal în cele două forme de copt și se coace circa 40 de minute. Se scot formele din cuptor și se lasă să se răcească complet. Apoi se scot blaturile din formele de copt și se îndepărtează hârtia de copt. Fiecare blat se taie în două, transversal astfel încât se vor obține 4 straturi de blat.

Cuptor electric 180 °C**Groove/Height: central****Durată de coacere: 40 Minute**

60 g zahăr pudră

1,5 lingurițe Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

2 picuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker (16g)

1 linguriță scorțișoară

250 g brânză Mascarpone rece (80% grăsime)

400 ml smântână pentru frișcă rece (30% grăsime)

Glazura:

350 g unt

350 g zahăr pudră

3 picături Esență de vanilie Dr Oetker

- fiole

3 Crema:

Pentru cremă, se curăță de coajă merele și se răzuiesc fin. Folosind șervețele de hârtie, se storc de suc și se lasă apoi deoparte, la îndemână. Se amestecă laolaltă zahărul pudră, întăritorul de frișcă, scorțișoara și zahărul vanilinat. Cu mixerul se freacă brânza mascarpone până ce devine cremoasă, apoi se încorporează treptat smântâna. Când amestecul începe să se întărească, se încorporează încet amestecul de zahăr și se bate în continuare până ce se întărește. La final se încorporează merele răzuite.

4 Asamblarea:

Se așază una din foile inferioare de blat pe un platou de tort și se acoperă cu un strat de cremă. Se acoperă cu următoarea foaie de blat și se întinde un nou strat de cremă. Se acoperă cu a treia foaie de blat și se întinde un ultim strat de cremă. La final se acoperă cu ultima foaie de blat apoi tortul se pune în frigider.

5 Glazura:

Între timp se prepară crema de acoperire (glazura). Folosind mixerul, se freacă spumă untul împreună cu zahărul pudră și extractul de vanilie. Crema astfel obținută se întinde peste tort, în așa fel încât să fie acoperit integral cu cremă. Se pune tortul înapoi în frigider.



6 Decorarea:

Pe o suprafață de lucru tapetată cu făină se întinde fondantul într-o foaie subțire. Se acoperă tortul cu această foaie de fondant și se netezește cu paleta de netezire a fondantului. Se taie și se îndepărtează orice surplus de fondant de la baza tortului. Cu puțină apă se lipesc apoi ochii, nasul, gura și pălăria preparate anterior. Se colorează fondantul rămas din resturi în albastru deschis și se întinde într-o foaie cu grosimea de 2 mm. Se decupează o bandă de circa 22 x 1 cm cu care se va înconjura pălăria. Se lipește cu puțină apă. Restul de fondant albastru se frământă și se întinde într-o foaie cu grosimea de cca 3 mm din care se decupează fularul omului de zăpadă (80 x 5 cm) care se așază de jur împrejurul tortului. Capetele fularului se crestează pe o adâncime de cca 3 cm, la distanța de cca 1 mm pentru a se forma ciucurii eșarfei. La final se înfig pe laterale brațele omului de zăpadă.

**Tip from the Test Kitchen**

- Dacă nu aveți fondant negru, îl puteți prepara singuri din fondant alb. Pentru o nuanță intensă de negru, colorați mai întâi cu cacao pentru a obține o bază închisă la culoare, apoi colorați cu colorant negru. Pudra de cacao ajută de asemenea fondantul să nu devină lipicios după adăugarea colorantului lichid. Adăugați colorant cât este necesar pentru a obține nuanța dorită. Apoi fondantul poate fi folosit direct. Dacă este prea moale, lăsați-l în repaus cca 1 oră. Când colorați fondantul este recomandat să purtați mănuși de unică folosință pentru a nu vă păta degetele.
- Dacă nu aveți întăritor de frișcă puteți folosi amidon, cam 1 linguriță pentru fiecare pachet de întăritor.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.