

Tort Ren

Tort tematic în formă de ren - inspirație pentru sezonul de Crăciun

12 felii grad de dificultate ridicat up to 240 Min.



1 Pregătire decor:

Pentru decorare, se încorporează întăritorul de frișcă în fondant și se adaugă pudră de cacao pentru a se obține o culoare bej. Se separă cca un sfert din cantitatea de fondant astfel colorată și se amestecă în continuare cu pudră de cacao pentru a obține o culoare maro închis. Fondantul bej se întinde prin rulare într-o foaie cu grosimea de cca 5 mm din care se decupează coarnele. Se înfige câte o țepușă la baza fiecărui corn. Restul de fondant bej se întinde într-o foaie cu grosimea de 2 mm din care se decupează formele ca niște picături pentru interiorul urechilor. În continuare se întinde fondantul maro închis într-o foaie cu grosimea de 3 mm din care se decupează forme de picătură pentru exteriorul urechilor. Folosind puțină apă, se lipește interiorul urechilor pe exteriorul urechilor. Apoi se înfige câte o țepușă la baza urechilor și se înfășoară baza în jurul țepușii. Se așază formele din fondant astfel pregătite pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și se minim 24 de ore la temperatura camerei ca să se usuce.



Ingrediente:

Pentru decorare:

4 țepușe din lemn pentru frigărui
1 plic Întăritor de frișcă Dr. Oetker
100 g Fondant Dr. Oetker alb
Cacao Dr. Oetker pudră
Colorant alimentar negru
Colorant alimentar roșu Dr. Oetker
Ornamente Fulgi Îndulciți

Blatul:

Sucitor
Cuțit mic
Hârtie de copt
Liniar
2 Forme de copt cu margine detașabilă (diametru de 15 cm)
Vas de mixare
Mixer cu palete de batere
Cuțit lat
Cuțit paletă
Poș cu cap stelat
250 g unt moale
180 g zahăr
1 priză sare
4 ouă - mărime M
250 g făină
70 g Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker
2 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker
50 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker
180 ml lapte integral (3,5% grăsime)
0,5 lingurițe Esență de migdale
38 ml Dr. Oetker (1 g)

Crema:

60 g zahăr pudră
2 plicuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker (16 g)
250 g brânză Mascarpone răcit

2 Blatul:

Pentru blat, se preîncălzește cuptorul (încălzire sus-jos: 180°C.) Se tapetează cu hârtie de copt baza celor două forme de copt. Se freacă spumă untul cu zahărul și cu sarea folosind mixerul cu paletele de batere. Apoi se încorporează unul câte unul ouăle. Într-un al doilea vas de mixare se amestecă făina cu amidonul Gustin, praful de copt și fulgii de nucă de cocos. Se încorporează în crema de unt, puțin câte puțin, alternativ amestecul de făină, laptele și aroma de migdale. Se bate cu mixerul până ce se obține o compoziție omogenă, legată. Compoziția se repartizează egal în cele două forme de copt și se coace circa 40 de minute. Apoi se scot formele din cuptor și se lasă să se răcească complet. Se scot blaturile din formele de copt, se îndepărtează hârtia de copt și fiecare blat se taie în două pe orizontală astfel încât se vor obține patru foi rotunde de blat.

(80% grăsime)
400 ml smântână pentru frișcă rece (30% grăsime)
50 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker
5 picături Esență de migdale 38 ml Dr. Oetker

Glazura:

375 g unt
375 g zahăr pudră
75 g Cacao Dr. Oetker pudră

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

3 Crema:

Pentru cremă, se amestecă zahărul pudră cu întăritorul de frișcă. Se freacă spumă mascarpone cu mixerul cu paletele de batere. Se încorporează apoi treptat smântâna. Pe măsură ce amestecul începe să se îngroașe, se adaugă încet amestecul de zahăr cu întăritor de frișcă. Se continuă baterea până ce se obține o cremă tare. La sfârșit se încorporează fulgii de nucă de cocos și aroma de migdale.

4 Asamblarea:

Se așază o foaie de blat pe un platou de tort și se acoperă cu un strat de cremă. Deasupra se așază a doua foaie de blat care se acoperă cu un nou strat de cremă. Se așază a treia foaie de blat și se acoperă cu un ultim strat de cremă. Deasupra se așază ultima foaie de blat. Tortul se introduce în frigider ca să se răcească.

5 Glazura:

Cât timp tortul se răcește, se prepară glazura. Se freacă spumă untul cu zahărul pudră folosind mixerul cu paletele de batere. Acest proces poate dura câteva minute bune, obținându-se o cremă albă. Se pun deoparte cam trei linguri cu vârf într-un bol. În restul de unt frecat se încorporează pudra de cacao. Din amestecul obținut se pune deoparte cam o lingură. Se acoperă apoi întreg tortul cu glazura maro obținută, în așa fel încât să nu rămână nicio porțiune descoperită. Se introduce din nou în frigider.

**6 Decorarea:**

Se colorează glazura maro (1 lingură) pusă ultima deoparte cu colorant negru și cu ajutorul unui poș se pictează ochii renului pe lateralul tortului. Din glazura albă pusă deoparte se colorează circa 1 lingură cu colorant roșu apoi folosind un poș se pictează cu această glazură roșie nasul renului. Se înfig apoi urechile și coarnele renului în tort. Restul de glazură albă se amestecă cu pudră de cacao pentru a obține o culoare bej. Cu un poș cu orificiu stelat se formează o grămăjoară de stelute și puncte între urechile și coarnele renului reprezentând coama acestuia și finalizând astfel capul renului. Presărați ornamente din zahăr și serviți.

**Tip from the Test Kitchen**

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.