



**TORT URODZINOWY OD RONA WEASLEY'A**  
**z dżemem dyniowym, sosem karmelowym i bitą śmietaną**  
**miodowekrolestwo.com**

**Składniki do przygotowania biszkoptu (tortownica o średnicy 16 cm):**

- 3 jajka (oddzielnie białka i żółtka),
- 100 g cukru,
- 100 g mąki pszennej,
- 25 ml oleju,
- 30 ml mleka,
- szczypta soli,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 3/4 łyżeczki octu jabłkowego.

**Wykonanie:**

1. Białka ubij z octem na białą pianę – nie muszą być ubite całkiem na sztywno.
2. Miksuj ubite białka dosypując partiami cukier. Masa powinna zmienić konsystencję na gęstszą – jak do bezy.
3. Do białek wrzuc 3 żółtka i wymieszaj masę trzepaczką albo widelcem – nie używaj od tego momentu miksera.
4. Następnie dodawaj stopniowo przesianą mąkę, cały czas delikatnie mieszając.
5. Kiedy masa będzie już zagęszczona mąką, dodaj olej, mleko, ekstrakt i sól. Po raz ostatni wymieszaj ciasto.
6. Przelej masę do wyłożonej papierem tortownicy i piecz przez 35 minut w temperaturze 150 stopni z termoobiegiem, a następnie przez 3 minuty w temperaturze 170 stopni. Pozostaw biszkopt do ostygnięcia na kratce.

**Uwagi:** Po wlaniu masy do formy, możesz ją dodatkowo zamieszać widelcem i parę razy delikatnie uderzyć dnem tortownicy o blat, aby zbić bąbelki powietrza, które znajdują się wewnątrz ciasta. Kiedy biszkopt wystygnie możesz delikatnie pomóc sobie nożykiem w odcięciu go od foremki i przewrócić ciasto na talerz.

**Składniki do wykonania sosu karmelowego (cały słoiczek):**

- 200 g cukru białego,
- 60g masła,
- 200 ml śmietany kremówki,
- 100 ml mleka,
- szczypta soli.

### **Wykonanie:**

1. Do rondelka wsyp cukier i podgrzewaj go na średnim ogniu, do momentu aż rozpuści się całkowicie i powstanie złocisto-brązowy karmel. Karmelu nie powinno się na tym etapie mieszać, jeśli jednak musisz, używaj drewnianej łyżki.
2. Kiedy karmel będzie miał jednolitą, płynną konsystencję, bez grudek cukru, dodaj masło z solą i rozpuść je mieszając energicznie drewnianą łyżką. Wszystkie składniki, które dodajesz do gorącego karmelu będą powodować dość gwałtowną reakcję, więc się nie przestrasz, to całkowicie normalne, ponieważ różnica temperatur jest spora :).
3. Po połączeniu tych składników czas na śmietanę i mleko – najlepiej przelać je do jednego naczynia, aby wlewać do karmelowej masy oba składniki równocześnie. Istotne jest to, aby robić to małymi etapami i cały czas mieszać sos. Mleko i śmietanka są dużo chłodniejsze niż zawartość rondla, dlatego cukier zacznie się krystalizować i będą powstawać grudki (to też jest normalne zjawisko). Kiedy tak się stanie, nie panikuj tylko podgrzewaj dalej masę, cały czas mieszając, a cukier znów się rozpuści.
4. Podgrzewaj całość i mieszaj, do momentu aż sos stanie się gładki i przybierze odcień jasnego karmelu. Sos na początku jest dość płynny, więc odstaw go do całkowitego ostygnięcia, a wtedy zgęstnieje.

**Uwagi:** Z podanej ilości składników przygotujesz cały słoiczek sosu karmelowego, część zużyjesz do nasączenia ciasta, a pozostałym sosem możesz dodatkowo polewać pokrojone porcje.

### **Składniki na krem z bitej śmietany:**

- 250 – 280 ml śmietany kremówki,
- 1,5 łyżki cukru pudru,
- 1 czubata łyżeczka żelatyny (rozpuszczona w odrobinie ciepłej wody),
- 1 łyżka soku z cytryny.

### **Wykonanie:**

1. Śmietanę ubij na sztywno, dodaj cukier puder i sok z cytryny. Całość zmiksuj do połączenia składników.
2. Wlej do masy śmietanowej ostudzoną żelatynę i jeszcze raz dobrze wymieszaj krem, aby uniknąć grudek.
3. Przełóż krem do rękawa cukierniczego albo rozłóż go równomiernie łyżką na każdym z biszkoptowych blatów.

Do tortu potrzebujesz jeszcze około 400 g domowego dżemu dyniowego (dwa małe słoiczki), przepis znajdziesz na blogu w zakładce "dodatki". Możesz użyć też innego, ulubionego dżemu lub konfitury.

### **SKŁADAMY TORCIK:**

1. Ostudzone blaty biszkoptu rozkrój poziomo na 2 blaty.
2. Układaj blaty smarując je na przemian dżemem, bitą śmietaną i polewając karmelowym sosem. Przechowuj torcik w lodówce. Smacznego!