



**TORT URODZINOWY DLA HARRY'EGO OD HAGRIDA /**  
**HARRY POTTER'S BIRTHDAY CAKE FROM RUBEUS HAGRID**  
**miodowekrolestwo.com**

**Składniki na ciasto:**

- 270g masła w temperaturze pokojowej,
- 250g cukru,
- 200 g mąki pszennej,
- 65 g gorzkiego kakao,
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 4 jajka.

**Wykonanie ciasta (średnica 22cm):**

1. Mąkę, kakao i proszek przesiej do miski, a następnie wymieszaj.
2. Miękkie masło utrzyj z cukrem na gładką, jasną masę. Dodawaj po jednym jajku, cały czas miksując.
3. Zmiksuj suche i mokre składniki - ciasto będzie bardzo gęste.
4. Przełóż je do posmarowanej masłem i wysypanej mąką lub kakao tortownicy. Przyglądź wierzch szpatułką zwilżoną niewielką ilością oleju.
5. Piecz ciasto przez 40 -45 minut w temp 170 stopni z termoobiegiem (do suchego patyczka). Pozostaw do ostygnięcia, a następnie przekrój wzdłuż, tworząc dwa blaty.

**Składniki na krem czekoladowy:**

- 300 g gorzkiej czekolady,
- 150 ml śmietanki kremówki,
- 3 łyżki cukru pudru,
- 250 g serka mascarpone.

**Wykonanie kremu:**

1. Czekoladę połam w kostki i umieść w misce.
2. Śmietankę doprowadź do wrzenia.
3. Przełóż czekoladę z cukrem do śmietanki i mieszaj do rozpuszczenia. Odstaw ganache na chwilę ostygnięcia.
4. Kiedy czekolada będzie letnia, zmiksuj ją z serkiem mascarpone na jednolity krem. Wstaw go do lodówki.

### **Składniki krem maślany:**

- 200 g miękkiego masła,
  - 350 g przesianego cukru pudru,
  - 1 łyżeczka aromatu truskawkowego,
  - 1 łyżka śmietany kremówki,
  - czerwony barwnik spożywczy.
- 

### **Wykonanie kremu:**

1. Masło ubij mikserem do uzyskania białej, dobrze napowietrzonej masy. Ubijanie powinno potrwać około 4-5 minut, aż masło potroi objętość.
2. Cukier podziel na dwie lub trzy partie. Dodawaj je stopniowo do masła, jednocześnie ubijając krem.
3. Na koniec dodaj aromat, śmietanę oraz barwnik i jeszcze raz zmiksuj masę. Wstaw krem do lodówki.

### **Lukier:**

- 1 białko jaja,
- 150 - 170 g cukru pudru,
- zielony barwnik spożywczy.

Wszystkie składniki krótko zmiksuj. Przełóż je do torebki z obciętym rantem lub strzykawki, aby wygodniej było Ci zdobić tort.\*

\*Z podanego przepisu uzyskasz bardzo dużo lukru, możesz więc go śmiało wykorzystać do dekorowania innych wypieków.

### **Składamy tort:**

1. Wyłóż krem czekoladowy na pierwszy blat ciasta - kremu jest bardzo dużo, ale dzięki temu, że jest gęsty ładnie trzyma formę. Jeśli krem stwardnieje, możesz przez chwilę podgrzać miskę w kąpielii wodnej, aby nieco zmięknął, a następnie jeszcze raz go zmiksować. Przykryj ganache z mascarpone drugim blatem ciasta.
2. Wierzch i boki tortu wysmaruj grubo kremem maślanym. Nie musisz robić tego starannie -wszak Hagrid nie był mistrzem dekorowania. Za pomocą noża czy patyczka do szaszłyków nakreśl pęknięcia na cieście oraz wyrysuj napis - będzie Ci później łatwiej poprawić go zielonym lukrem.
3. Za pomocą lukru umieszczonego w rękawie lub strzykawce wypisz na urodzinowym torcie życzenia.