



## TORT EGGNOG / EGGNOG CAKE

miodowekrolestwo.com

### Składniki na ciasto:

- 140g mąki pszennej tortowej,
- 115 g masła w temperaturze pokojowej,
- 250 g cukru,
- 3 jajka L,
- 1 łyżeczka ekstraktu
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 150 ml eggnog (100ml custard cream + 50 ml brandy)\*

\*Eggnog to brytyjski ajerkoniak przypominający nieco sos custard z dodatkiem alkoholu. W mojej recepturze, którą znajdziesz na blogu, alkohol dodajemy na sam koniec (wg uznania), dlatego podałam oddzielnie ilość alkoholu względem napoju).

### Wykonanie ciasta:

1. Mąkę przesiej, dodaj do niej sól oraz świeżo startą gałkę muszkatołową.
2. Masło ubij z cukrem na jasną, puszystą masę.
3. Do powstałego kogla-mogła wbij jajka i całość zmiksuj.
4. Wsypuj partiami suche składniki, cały czas miksując.
5. Na koniec dolej eggnog i jeszcze raz wymieszaj całość.
6. Przelej ciasto do wysmarowanej masłem i obsypanej mąką tortownicy. Piecz w temperaturze 175oC z termoobiegiem przez 45-55 minut, do suchego patyczka. Wyjmij ciasto, ostudź je na kratce i podziel wzdłuż na dwa płaty.

### Składniki na krem i dekorację:

- 160 ml schłodzonej kremówki do kremu + 330 ml kremówki z 2 fixami do dekoracji,
- 250 g serka mascarpone,
- 150 ml eggnog (100ml custard cream + 50 ml brandy),
- 4,5 łyżeczki żelatyny,
- 80 ml gorącej wody,
- 2-3 łyżki cukru pudru (opcjonalnie, nie dodałam),
- 10 łyżek sosu karmelowego z tego przepisu lub gotowej masy kajmakowej z puszki (do dekoracji),

- kolorowa posypka (opcjonalnie).

#### **Wykonanie kremu:**

1. Śmietaną kremówkę ubij na sztywno. Pod koniec miksowania dodaj cukier puder.
2. Partiami dodawaj serek mascarpone do połączenia składników.
3. Żelatynę rozpuść w gorącej wodzie. Połącz ją z eggnog. Najlepiej dodawać alkohol do żelatyny stopniowo, aby masa się nie zważyła, a później przelać całość i wymieszać.
4. Zagęszczony eggnog przelej do śmietanowego kremu i zmiksuj. Wstaw na 15 minut do lodówki, aby masa nieco zgęstniała.

#### **Składamy tort:**

1. Wysmaruj pierwszy blat 5 łyżkami sosu karmelowego, załóż obręcz tortownicy i wyłóż krem śmietankowy. Za pomocą łyżki lub szpatułki rozprowadź go po cieście\*.
2. Ułóż na kremie górny blat, delikatnie przyciśnij ciasto i wstaw je do lodówki na co najmniej 2 godziny.
3. Ubij 300 ml śmietany kremówki z fixami.
4. Wyjmij ciasto z tortownicy i wysmaruj je bitą śmietaną. Oblej je dodatkowo pozostałym sosem karmelowym. Przechowuj w lodówce.

\*Jeśli masa za bardzo zgęstniała (stała się piankowa) i masz problem jej z rozsmarowaniem – przełóż ją w miarę równo łyżką na ciasto, a następnie przykryj folią spożywczą. Folię wygładź dłońmi, naciskając lekko na krem – w ten sposób masa wyrówna się, ściągnij folię.