

Tort kajmakowy

Miękki biszkopt i mnóstwo karmelu przełożonego plasterkami bananów.



Składniki na wysoki biszkopt 21 cm:

- 10 jaj,
- szklanka cukru,
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej,
- szklanka mąki pszennej

Składniki na masę karmelową:

- 500 ml śmietany tortowej 30-36%,
- 2 masy krówkowe,

- 1 kg serka mascarpone (lub 500 g serka i 2 łyżeczki roztopionej we wrzątku żelatyny do zagęszczenia masy)

Ponadto:

- 2 szklanki wody z rumem i z cukrem do nasączenia tortu (proporcje wg własnych upodobań),
- 4-5 bananów,
- sok z cytryny.

Przygotowanie biszkoptu:

1. Białka ubić na sztywną pianę. Dodać cukru. Pojedynczo dorzucać żółtek.
2. Wmieszać mąki.
3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (175 stopni) i piec około 50-60 minut (do suchego patyczka).
4. Po upieczeniu, biszkopt wyjąć, rzucić nim o podłogę i z powrotem wstawić do piekarnika do wystygnięcia.

Przygotowanie masy:

1. Śmietanę ubić. Pod koniec ubijania stopniowo dorzucać serek mascarpone, a potem masę krówkową.

Przygotowanie tortu:

1. Tort przekroić wzdłuż na trzy równe blaty.
2. Górny blat tortu nasączyć obficie wodą z rumem i z cukrem. To będzie nasz spód.
3. Banany pokroić w cienkie paseczki i skropić cytryną, by nie zrobiły się czarne.
4. Spód tortu po nasączeniu obłożyć bananami, tak by plasterki nachodziły jeden na drugi.
5. Wyłożyć kremem.
6. Położyć środkowy blat tortu, nasączyć, wyłożyć bananami i kremem.
7. Wziąć ostatni blat tortu (dolna część biszkoptu, która będzie górą tortu – dzięki temu otrzymamy równiusienki tort). Nasączyć i wyłożyć kremem, wraz z bokami tortu.
8. Dowolnie ozdobić.
9. Smacznego!

Manufaktura Ciastek

