

# Tort "MIŚ"

wykonany przez uczniów klasy II Zc/k w zawodzie cukiernik

## Biszkopt jasny:

6 jaj  
1 szklanka cukru kryształu  
3/4 szklanki mąki pszennej  
3/4 szklanki mąki ziemniaczanej  
płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Biszkopt: Oddzielić białka od żółtek. Ubić pianę, utrwalić ją cukrem, dodać żółtka. Na koniec dodać mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Masę przełożyć do formy w kształcie misia. Piec w temp. 160°C przez około 30 minut.

## Krem russel

283g drobnego cukru kryształu  
230g jaj  
550g masła  
8g spirytusu

*wariant to wyboru*

### a) waniliowy

2g esencji waniliowej  
barwnik spożywczy czerwony lub syrop truskawkowy

### b) kakaowy

50g kakao, które dodaje się w postaci proszku lub gęstej pasty (kakao rozpuszczone w maśle)

### c) orzechowy

50g pasty orzechowej lub nutelli



**Klasa II Zc/k:**  
**Marlena Bobińska, Emilia Pietrulińska,**  
**Natalia Żydowiec**  
**Fot. Małgorzata Włodarczyk**



**Fot. Małgorzata Włodarczyk**

#### **d) kawowy**

50g kawy rozpuszczalnej, które dodaje się w postaci gęstej pasty (rozpuścić w niewielkiej ilości wody)

**Krem:** Połączyć jaja z cukrem, a następnie ogrzewać na parze, aż masa podwoi swoją objętość. Ubita masa jajowo – cukrowa ma jasnokremową barwę, jest puszysta. Masę ubijamy dalej do schłodzenia do temperatury tłuszczu – około 20°C. W czasie schładzania masy, należy napowietrzyć tłuszcz (masło), a następnie dodawać porcjami schłodzoną masę jajowo – cukrową i substancje smakowo – zapachowe (aromat, kakao, pastę orzechową lub kawę). Ubijać dalej, aż do momentu uzyskania kremu o jednolitej konsystencji.

#### **Dodatkowo:**

czekolada do wykonania dekoracji i konturów misia  
poncz do nasączania ciasta (woda, cukier, sok z cytryny, aromat)  
owoce

#### **Wykonanie:**

Biskopt przekroić na pół. Nasączyć dolny blat. Posmarować kremem i ułożyć owoce. Przykryć drugim blatem, nasączyć. Czekoladę upłynnić i zaznaczyć kontury misia. Pozostałym kremem pokryć ciasto.



Fot. Małgorzata Włodarczyk