

Tort „Pani Walewska”

Bardzo lubię organizować przyjęcia niespodzianki z okazji urodzin bliskich mi osób. Mogę w ten sposób pokazać im, że pamiętam o nich i że są dla mnie bardzo ważni. W maju swoje urodziny obchodzi moja mama. I właśnie dla Niej postanowiłam przygotować przyjęcie niespodziankę, którego najważniejszym elementem miał być tort. Długo poszukiwałam odpowiedniego przepisu, który zawierałby to, co lubi. Chciałam, aby smak był wyjątkowy i wyrafinowany. By tort był elegancki i lekki, słodki i kwaskowaty jednocześnie oraz rzecz jasna pyszny. Słowem miał powstać tort szczególny dla szczególnej mamy. Dodatkowo musiał być odporny na trudy podróży, by dojechał w całości do celu pokonując prawie 300 km. Postanowiłam wykorzystać przepis na ciasto *Pani Walewska*. Ciasto wyśmienite, eleganckie i pyszne. Moim zdaniem z założenia ciasto to powinno mieć rangę tortu - zasługuje na to w pełni. Ci, którzy je jedli, byli zachwyceni. Polecam!



Do oryginalnego przepisu wplotłam kilka swoich innowacji. W formie ciasta oraz w dodatkach. Prażone, siekane migdały wspaniale chrupały w masie, a amaretto zamiast olejku migdałowego zdecydowanie podniosło jego walory smakowe. Jeśli nie macie amaretto, dobrze sprawdzi się też wiśniówka. Kilka zagubionych wisienek z nalewki też z pewnością podniesie walory tortu. Jeśli nie macie akurat ani amaretto, ani wiśniówki pozostańcie przy olejku migdałowym.

Składniki na kruche ciasto:

- ⤴ 500 g mąki pszennej
- ⤴ 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- ⤴ pół szklanki cukru pudru
- ⤴ 200 g masła lub margaryny
- ⤴ 6 żółtek

Wszystkie składniki wyrobiłam. Powstałe ciasto zagniotłam w kulę. Jeśli robicie ciasto w tradycyjnej prostokątnej formie, podzielcie je na pół, jeśli tak jak ja w formie tortu, podzielcie je na 3 części.

Beza:

- ⤴ 6 białek (podzieliłam je od razu na dwie grupy- 4 i 2 białka, aby bezę trzeciego placka przygotować tuż przed pieczeniem. W przeciwnym razie w czasie oczekiwania na swoją kolejkę masa bezowa opadnie i w efekcie końcowym nie powstanie chrupiąca, delikatna beza.
- ⤴ 1,5 szklanki drobnego cukru lub cukru pudru (proporcjonalnie podzieliłam cukier i mąkę tak jak białka)
- ⤴ 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Białka ubiłam na sztywną pianę. Następnie stopniowo dodawałam małymi partiami cukier. Na koniec dodałam mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszałam z ubitymi białkami.

Ponadto:

- ⤴ 1 -2 słoiczki dżemu z czarnej porzeczki (około 450 -500g)
- ⤴ 2 garści płatków migdałowych

Dwie identyczne tortownice wyłożyłam papierem do pieczenia. Kolejno obie części ciasta wyłożyłam na podstawy tortownic, rozwałkowałam je i wyrównałam. Na nich rozsmarowałam po 1/3 dżemu z czarnej porzeczki. Następnie wyłożyłam po 1/3 masy bezowej. Masy bezowe obsypałam płatkami migdałowymi.

Piekłam dwa placki jednocześnie w temperaturze 175°C przez około 40 minut. Identycznie postąpiłam z trzecią częścią ciasta. Placki ostudziłam.

Masa kremowa:

- ⤴ 2 szklanki mleka (500 ml)
- ⤴ 3 łyżki mąki pszennej
- ⤴ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ⤴ 2 żółtka
- ⤴ 4 łyżki cukru
- ⤴ 200 g masła
- ⤴ kieliszek amaretto lub wiśniówki
- ⤴ 2 garści uprażonych na suchej patelni a następnie posiekanych migdałów

Jedną szklankę mleka zagotowałam z cukrem. Drugą zmiksowałam z żółtkami i mąką (jak na budyń), dodałam do gotującego się mleka, zamieszałam, chwilę trzymałam na ogniu, mieszając i pilnując, by masa się nie przypaliła. Gdy lekko zgęstniała, odstawiłam do wystygnięcia (przykrywając masę folią).

Miękkie masło utarłam na puch mikserem, stopniowo dodawałam ostudzony budyń, cały czas miksując. Na końcu dodałam amaretto, uprażone migdały i wymieszałam.

Gotowe, ostudzone placki przełożyłam masą kremową. Włożyłam do plastikowego pojemnika na torty i chłodziłam przez minimum 3 godziny w lodówce.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch