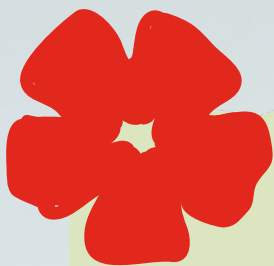


# Torty na Dzień Matki

E-book pełen majowego smaku



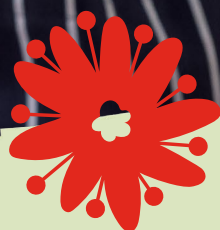


Są w roku takie dni, które po prostu zasługują na więcej. Więcej uwagi. Więcej serca. Więcej kremu. **Dzień Matki** to jeden z nich – a my wierzymy, że najlepiej celebruje się go z bliskimi. Własnoręcznie przygotowany tort to gest pełen miłości. To historia, którą piszesz warstwa po warstwie. To uśmiech, który pojawia się przy każdym kolejnym kawałku.

Zebrałiśmy dla Ciebie **10 sprawdzonych przepisów na torty**, które zachwycą nie tylko mamy. **Znajdziesz tu klasyki z twistem, bezowe delicje, egzotyczne smaki i ciasta bez pieczenia** – wszystkie o niezapomnianym smaku, bo przygotowane z **Cukrem Królewskim**.

**Królewski słodzi, a Ty królujesz** – nie tylko w kuchni. W tym e-booku znajdziesz pomysły, dzięki którym stworzysz naprawdę wyjątkowe torty.





## SPIS TREŚCI

Tort bezowy z kremem miętowym i truskawkami .....	4
Cynamonowy tort bezowy .....	6
Tort czekoladowy .....	8
Tort piernikowy .....	11
Torcik Piña Colada.....	13
Tort z kremem karpatkowym i owocami .....	16
Torcik na zimno.....	18
Torcik z rabarbarem .....	21
Torcik z truskawkami.....	23
Tort orzechowy .....	26





## Tort bezowy z kremem miętowym i truskawkami

Subtelna beza, lekko chłodny miętowy krem i pierwsze truskawki sezonu. Ten tort wygląda jak maj i smakuje odświeżająco. Idealny dla mam, które lubią lżejsze, ale efektowne wypieki – i cenią nietypowe połączenia. Klasyka spotyka nowoczesność.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**120-150 minut**

## SKŁADNIKI

### Składniki na tort o średnicy 20 cm:

- 245 g białka (z ok. 7 jaj)
- 350 g drobnego cukru Cukier Królewski
- łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- łyżeczka soku z cytryny

### Krem:

- 400 g śmietanki 36%
- 350 g mascarpone
- dużo mięty
- 3-4 łyżeczki cukru pudru od Cukier Królewski
- 400 g świeżych truskawek

## PRZYGOTOWANIE

1. Do białek wsyp cały cukier (tak – cały, a nie dodawaj go stopniowo – dzięki temu cukier szybciej się rozpuści). Cukier Królewski ma w swoim asortymencie drobny cukier, który doskonale sprawdza się do bezy. Następnie miksuj do uzyskania gładkości.

2. Kiedy beza będzie już sztywna i lśniąca, dodaj skrobię i sok z cytryny – krótko zmiksuj. Wyłóż bezę na papier do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 150 stopni, od razu zmniejsz do 120 i po ok. 2 minutach do 70. Susz na termoobiegu przez 120-150 minut.

3. Dzień przed ubiciem kremu podgrzej śmietankę prawie do zagotowania. Dodaj miętę i przykryj. Wstaw do lodówki do całkowitego schłodzenia. Wyjmij miętę przed ubiciem, posiekaj. Śmietankę ubij z mascarpone i cukrem na sztywno. Dodaj miętę – wymieszaj.

4. 150 g truskawek zmiksuj. Resztę pokrój, a część zostaw do dekoracji. Na pierwszy blat bezowy wyłóż połowę kremu, zmiksowane i pokrojone truskawki. Przykryj drugim blatem bezowym, wyłóż resztę kremu. Udekoruj truskawkami i miętą.

Pamiętaj, by przekładać bezę kremem krótko przed podaniem.



## Cynamonowy tort bezowy

Tylko z pozoru zimowy, w rzeczywistości uniwersalny i niezwykle aromatyczny. Cynamon dodaje charakteru delikatnej bezie i sprawia, że tort zyskuje głębię. Doskonały wybór, jeśli szukasz czegoś mniej oczywistego, ale wciąż bliskiego domowym smakom.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**170 minut**

## SKŁADNIKI

### Bezowe blaty:

- 7 białek
- 400 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka soku z cytryny
- Około 50 migdałów w płatkach

### Krem cynamonowy:

- 1 budyń śmietankowy
- 300 ml mleka
- 170 g cukru trzcinowego Cukier Królewski
- 2 łyżeczki cynamonu
- ¼ łyżeczki kardamonu
- 100 g posiekanych migdałów w płatkach
- 250 g serka mascarpone
- Około 400 g powideł/konfitury z czarnej porzeczki

## PRZYGOTOWANIE

1. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo, po łyżce dodawać cukier drobny i nadal ubijać aż do połączenia całego cukru. Na koniec wsypać mąkę ziemniaczaną, dodać sok z cytryny i dokładnie wymieszać.

2. Podzielić masę na trzy części. Na papierze do pieczenia narysować 3 okręgi tej samej wielkości, Nałożyć na nie bezę, posypać migdałami w płatkach. Piec w temperaturze 100 stopni C przez 170 minut. Wyjąć z piekarnika, ostudzić.

3. Budyń ugotować na mleku wraz z cukrem trzcinowym, cynamonem i kardamonem, a następnie ostudzić. Mascarpone wymieszać, dodać ostudzony budyń, wszystko wymieszać. Następnie dodać migdały i powtórzyć czynność.

4. Na ostudzone bezowe blaty nałożyć kolejno powidła porzeczkowe i krem cynamonowy. UWAGA: Torcik powinno się podawać niedługo po złożeniu, nie nadaje się na dłuższe przechowywanie w lodówce, ponieważ beza bardzo szybko namięka.



## Tort czekoladowy

Ten tort – to manifest miłości do czekolady. Intensywny, wilgotny, z idealnie zbalansowaną słodyczą. Jeśli ty lub Twoja mama należycie do #teamprawdziwaczekolada, ten przepis będzie strzałem w dziesiątkę. Minimum dekoracji, maksimum wrażeń.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
średni



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
pow. 45 minut



CZAS PIECZENIA:  
40 minut



## SKŁADNIKI

### Ciasto:

- 200 g mąki pszennej
- 150 g cukru z buraków cukrowych Cukier Królewski
- 100 g rozpuszczonego masła
- 100 g mleka
- 100 g posiekanej gorzkiej czekolady
- 40 g kakao
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

### Wierzch:

- 150 g smoothie truskawkowego (zblendowanych truskawek)
- 150 g gorącej wody
- 50 g cukru z buraków cukrowych Cukier Królewski
- 2 galaretki truskawkowe

### Mus truskawkowy:

- 700 g jogurtu naturalnego
- 200 g cukru z buraków cukrowych Cukier Królewski
- 150 g smoothie z truskawek (zblendowanych truskawek)
- 50 g gorącej wody
- 30 g żelatyny
- 2 białka

### Dekoracja:

- Świeże truskawki
- Opcjonalnie: beziki



## PRZYGOTOWANIE

1. Mąkę przesiać, dodać proszek do pieczenia, sodę i kakao, wymieszać. W drugiej misce wymieszać jajka z cukrem, masłem i mlekiem. Połączyć zawartość obydwu misek, delikatnie wymieszać. Dodać czekoladę, wymieszać. Wylać na tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia, piec około 40 minut w temp. 180°C. Ostudzić.

2. Białka ubić na sztywno. Jogurt wymieszać z cukrem i smoothie truskawkowym. Żelatynę rozpuścić w wodzie, dodać do jogurtu, wymieszać. Na koniec dodać ubite białka, wymieszać. Wstawić do lodówki, gdy masa zacznie tężeć wyłożyć ją na ostudzone czekoladowe ciasto. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.

3. Galaretki rozpuścić w wodzie wraz z cukrem. Dodać smoothie truskawkowe, wymieszać. Wstawić do lodówki, gdy masa zacznie tężeć wyłożyć ją na warstwę truskawkowej pianki. Wstawić do lodówki do całkowitego stężenia. Wierzch udekorować świeżymi truskawkami i opcjonalnie bezikami.





## Tort piernikowy

Tort z duszą. Korzenny, głęboki, pełen nostalgii i przypraw.  
Dla tych, którzy lubią wracać wspomnieniami do dzieciństwa  
– i takich, które nie boją się piernikowego twistu w maju.  
Przepis dla tych, którzy cenią smaki z historią.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**35 minut**

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

- 8 jajek
- 200 g mąki pszennej
- 150 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 1 opakowanie przyprawy piernikowej
- 15 g kakao
- 2 łyżeczki proszk

### Krem pierniczkowy:

- 250 g serka mascarpone
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 50 g pokruszonych pierniczków
- 3 g cynamonu

### Krem śmietanowy:

- 200 g serka mascarpone
- 250 ml śmietanki 36%
- 100 g cukru pudru Cukier Królewski

### Dodatkowo:

- Około 250 ml zaparzonej kawy zbożowej
- Lukrowane pierniczki i laski cynamonu do dekoracji wierzchu

## PRZYGOTOWANIE

1. Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę wraz z drobnym cukrem. Dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, przyprawę piernikową i kakao, wymieszać. Podzielić ciasto na trzy części, upiec w tej samej tortownicy (temp. 180°C przez około 35 minut). Ostudzić.

2. Przygotować krem pierniczkowy. Mascarpone wymieszać z drobnym cukrem, dodać pokruszone pierniczki, wymieszać.

3. Przygotować krem śmietanowy. Mascarpone wymieszać z cukrem pudrem. Kremówkę ubić, połączyć z serkiem, wymieszać.

4. Ostudzone blaty ciasta nasączyć kawą. Przełożyć kremem pierniczkowym. Wierzch i boki tortu posmarować warstwą kremu śmietanowego. Udekorować lukrowanymi pierniczkami, pokruszonymi pierniczkami i laskami cynamonu.





## Torcik Piña Colada

Ananas, kokos i odrobina magii. Ten tort jest jak zaproszenie na urlop – w wersji deserowej. Lekki, tropikalny i zaskakująco prosty. Sprawdzi się idealnie, jeśli planujesz Dzień Matki na świeżym powietrzu. A dodatkowo pachnie jak wakacje.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**45 + 90 minut**

## SKŁADNIKI

### Biszkopt:

- 6 jajek
- 150 g mąki pszennej
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Frużelina anasowa:

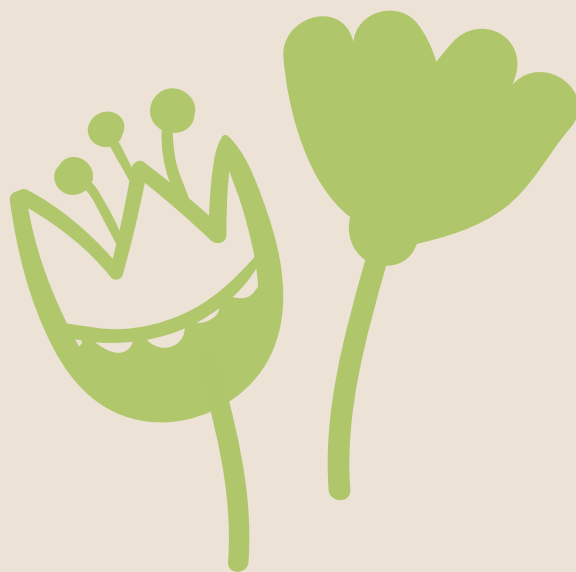
- 1 puszka ananasa
- 100 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 50 g wody
- 40 g mąki ziemniaczanej

### Krem:

- 2 budynie śmietankowe
- 500 g mleczka kokosowego
- 200 g wody
- 200 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 250 g serka mascarpone
- 100 g masła
- 50 g wiórków kokosowych

### Dekoracja:

- Świeży ananas
- Kokos w płatkach
- Opcjonalnie kokosowe pralinki



## PRZYGOTOWANIE

1. Białka oddzielić od żółtek, białka ubić, dodać do nich cukier, zmiskować. Dodać żółtka, przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać. Wyłożyć do tortownicy z papierem do pieczenia i piec 45 minut w temp. 190°C. Ostudzić, przekroić na 3 części.

2. Składniki na poncz wymieszać i odstawić. Świeży ananas pokroić w cienkie plasterki, odsączyć na papierowym ręczniku. Ułożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Suszyć w temp. 90°C przez około 90 minut (w trakcie suszenia kilka razy obrócić plasterki "do góry nogami"). Ostudzić.

3. Ananas z puszki pokroić w kostkę, wsypać do garnuszka. Dodać cukier, mąkę ziemniaczaną i wodę. Całość zagotować, a następnie ostudzić.

4. Mleczko kokosowe wymieszać z wodą i cukrem, zagotować budyń. Ostudzić. Podzielić na dwie części. Do jednej dodać miękkie masło oraz wiórki kokosowe i zmiksować. Do drugiej dodać mascarpone, również zmiksować.

5. Składanie tortu: biszkopt – poncz – krem z wiórkami kokosowymi – frużelina ananasowa. Wierzch tortu posmarować kremem z serkiem mascarpone (część odłożyć i nałożyć do rękawa cukierniczego). Boki i wierzch tortu posypać płatkami kokosa. Za pomocą rękawa cukierniczego wycisnąć kremowe dekoracje, przyozdobić ananasem i pralinami kokosowymi.





## Tort z kremem karpatkowym i owocami

Łączy wszystko, co kochamy w domowych wypiekach – puszysty biszkopt, krem w tradycyjnym stylu i sezonowe owoce. Ten tort to definicja klasycznej elegancji. Ma w sobie odrobinę smaku z dzieciństwa, ale jest ponadczasowy.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**35 minut**



## SKŁADNIKI

### Biszkopt na trzy blaty.

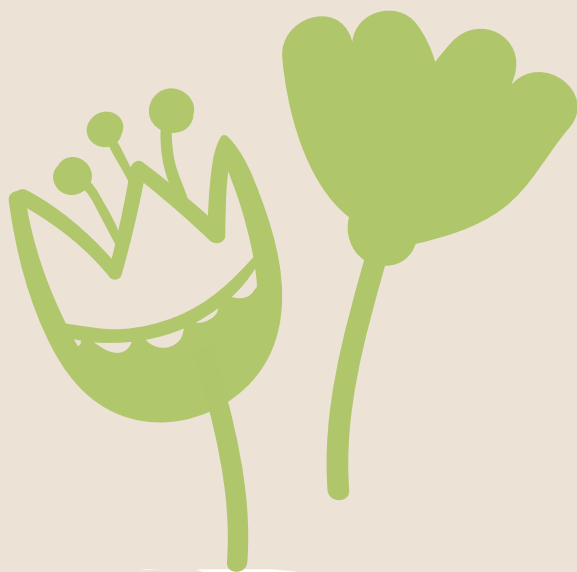
- 7 jaj,
- 3/4 szklanki drobnego Cukru Królewskiego,
- 1/2 szklanka oleju,
- 1 szklanka mąki tortowej,
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 3 łyżki kakao.

### Składniki na krem:

- 2 budynie o smaku waniliowym bez cukru,
- 1/4 szklanki cukru drobnego Królewski,
- 750 ml tłustego mleka,
- 200 g miękkiego masła

### Do ozdoby:

- dwie garście ulubionych owoców sezonowych



## PRZYGOTOWANIE

1. Biszkopt: Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno. Następnie ciągle ubijając dodać cukier Królewski i po chwili dodać żółtka. Dalej, ubijając, wlać olej.

2. Do ciasta dodawać przez sitko mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Całość delikatnie wymieszać szpatułką do połączenia się składników. Ciasto powinno być bardzo puszyste. Tak przygotowane wylać do tortownicy o średnicy 24 cm.

3. Biszkopt piec 35 minut w temperaturze 180-175 stopni celsjusza (z funkcją termoobiegu). Po ostudzeniu przeciąć na 3 równe blaty.

4. Masa: W szklance mleka rozprowadzić proszki budyniowe oraz cukier Królewski. Resztę mleka zagotować, wlać mleko z rozpuszczonym proszkiem i mieszać do czasu aż budyń osiągnie gładką konsystencję. Następnie gotować budyń przez ok. 1-2 minuty aż zacznie bulgotać. Wówczas odstawić z ognia i ostudzić. W trakcie studzenia regularnie mieszać, by nie zrobił się kożuch.

5. Miękkie masło ubijać mikserem przez ok. 2 minuty, aż stanie się puszyste, następnie dodawać po łyżce ostudzonego budyniu i ubijać dalej na puszystą i jasną masę.

6. Tak przygotowany krem rozsmarować między warstwami, w tym na wierzchu ciasta. Udekorować sezonowymi owocami.



## Torcik na zimno

Bez pieczenia, bez stresu, a efekt? Imponujący. Torcik na zimno to najlepsza opcja dla zapracowanych lub tych, którzy nie czują się pewnie przy piekarniku. Lekki, kremowy, owocowy – idealny na majowy stół, ciepłe dni i wiosenny nastrój.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**do 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**bez pieczenia**

## SKŁADNIKI

### Spód:

- ok. 200 g maślanych herbatników
- ok. 150 g roztopionego masła

### Warstwa śmietankowa:

- 400 g śmietanki 30%
- 2 łyżeczki ekstraktu wanilii
- dwie łyżeczki cukru pudru Królewskiego

### Warstwa z galaretką:

- 2 galaretki krystaliczne, smak owocowo-waniliowy
- litr wody
- ok. 10-15 truskawek
- garść borówek, malin, poziomek lub jagód (wg. preferencji smakowych)

### Kostki z galaretki z owocami:

- 1 galaretka krystaliczna
- świeże owoce sezonowe (wg. preferencji smakowych)

### Do dekoracji:

- Owoce, mięta lub jadalne kwiaty



## PRZYGOTOWANIE

### 1. Warstwa 1:

Herbatniki dokładnie pokruszyć w mikserze i wymieszać z roztopionym masłem. Następnie wysypać je na dno tortownicy wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia.

Masę z herbatników ugnieść starannie na dnie blaszki, tak by spód był równy. Wstawić do lodówki.

### 2. Warstwa 2:

W litrze zagotowanej wody rozpuścić dwa opakowania galaretki krystalicznej. Mieszać do dokładnego rozpuszczenia i odstawić do schłodzenia, lekkiego stężenia.

Wyjąć blaszkę z przygotowanym spodem z lodówki. Na spód ułożyć sezonowe owoce, a następnie delikatnie wylać na nie galaretkę. Zostawić ok. 2 cm wysokości na ostatnią śmietankową warstwę. Wstawić blaszkę z ciastem do lodówki, do całkowitego stężenia galaretki.

### 3. Ozdobne kostki z galaretki:

Resztką galaretki zalać kilka owoców w niedużym naczynku – z nich przygotowuje się potem ozdobne kostki do dekoracji tortu. Ważne, by między owocami zachować możliwie równe odstępy. Wtedy „wycinanie” kostek będzie łatwiejsze.

### 4. Warstwa 3:

W 300 ml wody rozpuścić 1/3 opakowania galaretki krystalicznej. Odstawić do schłodzenia.

Wlać do garnuszka śmietankę, dodać do niej ekstrakt z wanilii oraz dwie łyżeczki cukru pudru Królewskiego. Połączyć składniki i gotować na wolnym ogniu, ciągle mieszając, do zagotowania. Po zagotowaniu zdjąć z ognia i ostawić do wystygnięcia.

5. Wystudzoną śmietankę dokładnie połączyć z wystudzoną galaretką.

Tak przygotowaną masę wylać na stężałą galaretkę z owocami i ponownie ostawić ciasto do całkowitego stężenia wszystkich warstw.

Udekorować owocami, kostkami galaretki, miętą lub jadalnymi kwiatami.





## Torcik z rabarbarem

Rabarbar to prawdziwy bohater wiosny, a w tym torcie gra główną rolę. Jego lekka kwaskowatość świetnie równoważy słodycz kremu i spodu. Jeśli chcesz postawić na sezonowość i oryginalność – to będzie idealny wybór.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**45 minut**

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

- 3 przejrzałe banany
- 1/3 kostki masła
- 1 jajko
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru drobnego  
Cukier Królewski
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

### Krem:

- 500 g serka mascarpone
- 300 ml śmietanki 30%
- 2 tabliczki białej czekolady
- 4 łodygi rabarbaru
- 5 łyżek cukru Królewskiego
- 1 opakowanie galaretki truskawkowej

### Dodatkowo:

- Garść dowolnych owoców do dekoracji
- Cukier puder do posypania

## PRZYGOTOWANIE

1. Banany rozgnieść widelcem na jednolitą papkę, dodać jajko oraz rozpuszczone, wystudzone masło. Wymieszać do połączenia.
2. W osobnej miseczce połączyć ze sobą suche składniki. Dodać je do mokrych i wymieszać do połączenia. Całość wyłożyć na tortownicę o średnicy ok. 19 cm z papierem do pieczenia i włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. Piec przez ok. 45 min (góra-dół) do suchego patyczka.
3. Schłodzoną śmietankę ubić z mascarpone na puszystą masę. Następnie w kąpieli wodnej rozpuścić czekoladę, a kiedy delikatnie przestygnie, dodać stróżką do kremu, cały czas miksując masę.
4. Rabarbar pokroić w małe kawałki i wrzucić na rozgrzaną patelnię. Delikatnie podlać wodą i dusić aż zmięknie, następnie dosypać cukier, a całość wymieszać.
5. W 1/5 szklanki gorącej wody, rozpuścić galaretkę. Dodać do rabarbaru i całość mikсовать na gładką masę.
6. Ciasto po upieczeniu przekroić na dwa blaty, nałożyć krem z białej czekolady, następnie mus rabarbarowy, a wierzch udekorować dowolnymi owocami i cukrem pudrem.



CUKIER  
Królewski



## Torcik z truskawkami

Pierwsze polskie truskawki są jak słońce – wystarczy, że się pojawią, a wszystko robi się lepsze. Ten tort to klasyk z dodatkiem czekolady, czyli duet, który zawsze działa. Prosty, piękny i zapowiadający ciepłe, wiosenne dni.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**średni**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**30-35 min**

## SKŁADNIKI

### Biszkopt (tortownica 18 cm):

- 3 jajka
- 90 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 50 g mąki pszennej 450
- 15 g gorzkiego kakao

### Krem waniliowy:

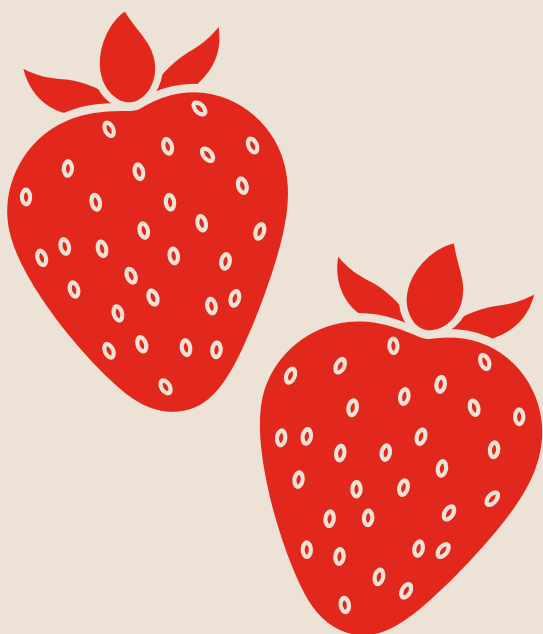
- 200 g śmietanki kremówki 36%
- 150 g mascarpone
- 1,5 łyżki cukru pudru Cukier Królewski

### Krem czekoladowy:

- 300 ml śmietanki kremówki 36%
- 200 g serka mascarpone
- 150 g czekolady gorzkiej
- 50 g czekolady mlecznej
- 1 łyżka cukru pudru Cukier Królewski (opcjonalnie)

### Polewa:

- 100 g śmietanki kremówki 36%
- 60 g gorzkiej czekolady 64%
- 30 g mlecznej czekolady
- dodatkowo garść świeżych truskawek





## PRZYGOTOWANIE

1. Piekarnik nagrzać do 165°C góra-dół. Formę o śr. 18 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Białka oddzielić od żółtek. Mąkę pszenną i kakao odmierzyć a następnie przesiać przez sitko. Cukier odmierzyć do osobnej miski. Białka ubić na sztywną pianę.

2. Pod koniec dodawać cukier łyżka po łyżce aż do całkowitego rozpuszczenia cukru. Następnie dodawać po kolei żółtka, cały czas miksując.

3. Na końcu dodać mąkę i wymieszać delikatnie szpatułką aż całkowicie się wymiesza.  
Ciasto wyłożyć na blachę i wyrównać. Piec w temperaturze 165°C ok. 30-35 min do suchego patyczka. Zostawić do wystygnięcia w formie. Następnie wyjąć i oderwać papier i przekroić na 2 równe blaty.

4. Czekolady posiekać i włożyć do miski. Śmietankę podgrzać i zalać nią posiekaną czekoladę, dokładnie wymieszać aż całkiem się rozpuści. Miskę przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na min. 4 godz.

5. Do schłodzonej masy czekoladowej dodać mascarpone i ew. cukier puder i zmiksować na gęsty krem.

6. Krem śmietankowy: Schłodzoną śmietankę razem z mascarpone i cukrem pudrem umieścić w misce i ubić na gęsty krem.

7. Czekolady posiekać, dodać śmietankę i rozpuścić w kąpeli wodnej na gęstą polewę. Wystudzić.

8. Na paterze ułożyć pierwszy blat biszkoptu, założyć obręcz od tortownicy i wewnątrz wyłożyć papierem do pieczenia. Truskawki pokroić w cienkie plastry i przykleić dookoła formy.  
Wyłożyć krem czekoladowy, następnie krem śmietankowy, przykryć całość drugim blatem biszkoptu. Na koniec wylać polewę czekoladową a na środek ułożyć truskawki. Tort schłodzić lodówce kilka godzin a następnie zdjąć obręcz oraz papier do pieczenia.





## Tort orzechowy

Bogaty, sycący, szlachetny. Tort orzechowy to wybór dla tych, którzy lubią konkret w deserze. Gęsty krem, chrupiące dodatki i głęboki smak – wystarczy kawałek, by poczuć się jak w najlepszej cukierni. Tylko że u siebie w domu.



STOPIEŃ TRUDNOŚCI:  
**łatwy**



CZAS PRZYGOTOWANIA:  
**pow. 45 minut**



CZAS PIECZENIA:  
**30-40 mint**

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

(składniki temperatura pokojowa!)

- 5 jajek plus 2 białka
- 200 g cukru drobnego Cukier Królewski
- 80 ml oleju
- 70 ml wody
- 250 g tartych orzechów (np. mieszanka pekan, włoskie i migdały)
- 230 g mąki pszennej tortowej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka ciemnego kakao

### Krem:

- 250 ml śmietanki 30%
- 500 g mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- 130 g naturalnego masła orzechowego
- 3 łyżki kruszonych orzechów laskowych

### Dodatkowo:

- 250 g dżemu porzeczkowego
- orzechy do dekoracji

## PRZYGOTOWANIE

1. Jajka z białkami i cukrem zmiksować na jasną puszystą masę. Cienkim strumieniem dodawać olej, a następnie wodę.
2. Suche składniki wymieszać wcześniej w misie i dodać do mokrych, wymieszać chwilę tylko do połączenia się składników.
3. W tortownicę 25 cm zapiąć na spód papier do pieczenia. Przełać masę do formy i piec w rozgrzanym piekarniku góra-dół 180 stopni ok. 35-40 min do suchego patyczka. Ostudzić, okroić ostrożnie wokół rantu ostrym nożem, a następnie rozkroić w poprzek na 3 blaty.
4. W misie ubić chwilę 250 ml śmietanki 30%. Dodać 2 łyżki cukru pudru i 500 g mascarpone. Zmiksować na średnich obrotach do powstania gęstego kremu. Następnie dodać 130 g naturalnego masła orzechowego oraz 3 łyżki kruszonych orzechów laskowych. Wymieszać dokładnie tylko do połączenia się składników.
5. Pierwszy blat ciasta posmarować dżemem porzeczkowym, następnie cienką warstwą kremu. Przykryć drugim blatem i posmarować kolejną warstwą kremu. Przykryć ostatnim blatem, wierzch i boki udekorować pozostałym kremem. Dodatkowo wierzch udekorować ulubionymi orzechami.



Nieważne, który tort wybierzesz – każdy z nich to pretekst do spotkania. Do rozmowy. Do wspomnień. Do bycia razem. A kiedy pieczesz z sercem, naprawdę królujesz – nie tylko w kuchni.

Z Cukrem Królewskim wszystko smakuje lepiej.  
**Królewski słodzi, a Ty królujesz.**