

Tort z kremem dyniowym

Tort z kremem dyniowym to idealny tort na jesień, bo oprócz smakowicie przyprawionej dyni, ma w sobie konfitury z wiśni, które swym smakiem przypominają o niedawno minionym lecie. Pychotka ☐ Zachęcam do wypróbowania!







Składniki (na małą foremkę tortownicy):

Biskopt (potrzebujemy takie trzy):

- 1/3 szklanki (80 ml) zwykłej mąki pszennej (może być też np. orkiszowa typ 550)
- 1 łyżka (15 ml) brązowego cukru (lub ksylitolu albo erytrytolu)
- 1 łyżka (15 ml) octu jabłkowego
- 1/4 szklanki (60 ml) mleka roślinnego (ja używam sojowego)
- 1 łyżka (15 ml) oleju roślinnego (nie kokosowego!)
- 1/2 łyżeczki (2 ml) proszku do pieczenia

Krem wiśniowy:

- 1/3 szklanki (80 ml) wody
- 1 łyżka mąki (15 ml) ziemniaczanej

- 1 szklanka (240 ml) ciasno upakowanych konfitur z wiśni według tego przepisu <http://lamarida.pl/2019/07/30/domowy-sok-i-dzem-wisniowy/>

Krem dyniowy:

- 1 1/2 szklanki (360 ml) puree z dyni
- 4-5 łyżek stałej części wysokoprocetowego mleka kokosowego z puszki schłodzonego przez dobę w lodówce
- 1 łyżeczka (5 ml) mielonego cynamonu
- 1/2 startej gałki muszkatołowej
- syrop z agawy (do smaku)

Krem czekoladowy na wierzch:

- domowa nutella bez cukru z tego przepisu <http://lamarida.pl/2017/06/01/domowa-nutella/>

albo

- aksamitna polewa czekoladowa z tego przepisu <http://lamarida.pl/2017/10/31/aksamitna-polewa-czekoladowa/>
- *Dodatkowo:*
- sok z połowy cytryny
- 1/2 szklanki przegotowanej i przestudzonej wody

Wykonanie:

Biszkopt:

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C. Dno tortownicy wykładamy papierem do pieczenia, a boki smarujemy masłem roślinnym.

Do większej miski przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, wsypujemy cukier i mieszamy.

W niewielkiej misce mieszamy olej, ocet jabłkowy i mleko roślinne aż pojawią się grudki przypominające ścięte mleko (to

prawidłowa konsystencja). Dolewamy to do mieszanki z mąką i delikatnie mieszamy.

Ciasto przekładamy do tortownicy. Biskopta pieczemy w temperaturze 180 stopni C z termoobiegiem przez około 20-22 minuty albo do momentu aż patyczek wetknięty w biskopt będzie suchy. Po wyciągnięciu z piekarnika odstawiamy do przestudzenia.

Potrzebujemy TRZY takie biskopty do naszego torta.

Krem wiśniowy:

Gdy biskopty się upieką przygotowujemy krem wiśniowy do przełożenia tortu.

Do garnku z grubym dnem wlewamy wodę i mąkę ziemniaczaną, dokładnie mieszamy i gotujemy do uzyskania konsystencji kisielu. Gdy kisiel jest gęsty, dodajemy domowe konfitury z tego [przepisu http://lamarida.pl/2019/07/30/domowy-sok-i-dzem-wisniowy/](http://lamarida.pl/2019/07/30/domowy-sok-i-dzem-wisniowy/) (ewentualnie można biskopty przełożyć masą z mrożonych wiśni z tego [przepisu http://lamarida.pl/2020/05/21/tort-orzechowy-z-kremem-wisniowym/](http://lamarida.pl/2020/05/21/tort-orzechowy-z-kremem-wisniowym/)).

Krem dyniowy:

Purre z dyni przeciskamy przez drobne sito, żeby pozbyć się grudek nierozdrobnionych przy miksowaniu upieczonej dyni w blenderze.

Następnie, przekładamy je do większej miski, dodajemy stałą mleko kokosowe, przyprawy i mieszamy dokładnie. Słodzimy do smaku syropem z agawy albo syropem klonowym (lub daktylowym albo ryżowym).

Przestudzone i posmarowane ponczem biskopty przekładamy jedną warstwą kremu wiśniowego i drugą kremem dyniowym.

Krem na wierzch:

Odstawiamy do lodówki. W tym czasie przygotowujemy krem na wierzch. Polecam domową nutellę bez cukru z tego przepisu (zwykle dodatkowo dodaję do blendera około 3 łyżki płynnego oleju kokosowego przed miksowaniem) <http://lamarida.pl/2017/06/01/domowa-nutella/> albo aksamitną polewę czekoladową z tego przepisu <http://lamarida.pl/2017/10/31/aksamitna-polewa-czekoladowa/>.

Wyciągamy tort z lodówki i smarujemy wierzch i boki kremem czekoladowym. Dekorujemy ulubionymi owocami. Odstawiamy do lodówki na kilka godzin. Podajemy schłodzony.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**