Tort z borówkami amerykańskimi

Składniki

- 190 g mąki
- 130 g masła w temperaturze pokojowej
- 80 g cukru
- 1 jajko w temperaturze pokojowej
- 2 żółtka w temperaturze pokojowej
- 150 ml mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- szczypta soli
- 200 ml śmietanki kremówki
- 1 łyżka cukru pudru
- 150 g borówek amerykańskich/jagód
- 3 białka
- 150 g cukru
- 200 g masła w temperaturze pokojowej

Sposób przygotowania

Pieczenie blatów Piekarnik nagrzać do temperatury 180 ºC. W misie miksera umieścić masło (koniecznie w temperaturze pokojowej) i cukier. Ucierać przez około 5 minut do uzyskania gładkiej i białawej masy. Dodać pojedynczo żółtka i miksować do połączenia używając średniej mocy miksera. Następnie dodać jajko i miksować do uzyskania gładkiej masy. Wraz z ostatnim jajkiem do masy dodać aromat waniliowy. W osobnym naczyniu wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Do naczynia z masą maślaną dodać około 1/3 mąki, dokładnie wymieszać, następnie dodać 1/2 mleka i ponownie wymieszać. Kontynuować do wyczerpania składników. Ciasto rozdzielić na 3 części i piec w tortownicy, uprzednio wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez około 15 minut do lekkiego przyrumienienia. Po wyciągnięciu z piekarnika blaty i studzić na kratce. Krem śmietanowy Śmietanę ubić na sztywno, dodając cukier puder pod koniec ubijania. Krem maślany Białka z szczyptą soli i cukrem umieścić nad kąpielą wodną. Podgrzewać i mieszać do momentu całkowitego rozpuszczenia się cukru. Gdy ziarenka cukru są już niewyczuwalne (najlepiej sprawdzić to palcami), misę zdjąć z kąpieli i ubić białka na bardzo gęstą bezę (ubijać przez około 8 minut). Po tym czasie do bezy dodawać masło kawałek po kawałku i miksować do połączenia (masa zrobi się trochę rzadsza). Po dodaniu całości masła kontynuować ubijanie do momentu uzyskania bardzo gęstego kremu, zachowującego kształty po zaprzestaniu miksowania i potrząśnięciu misą. Na koniec dodać barwnik do uzyskania porządanego koloru. Złożenie tortu Gdy blaty będą już zupełnie zimne, można przystąpić do składania tortu. Jeden z blatów nasączyć ponczem, położyć na wierzch połowę bitej śmietany i posypać połową borówek. Przykryć kolejnym blatem, naponczować, wyłożyć resztę śmietany i borówek, przykryć trzecim blatem, który

- szczypta soli
- barwnik fioletowy
- 4 łyżki soku z cytryny
- 4 łyżki wody
- 100 g borówek amerykańskich/jagód do dekoracji

również należy naponczować. Wierzch i boki ciasta pokryć bardzo cienką warstwą kremu maślanego. Resztę kremu przełożyć do worka cukierniczego z ozdobną kocówką. Trzymając tylkę prostopadle do powierzchni ciasta, wyciskać kleksy z kremu poruszając tylkę okrężnym ruchem. Na koniec posypać borówkami lub ułożyć je w wymyślny sposób.