

Кофейный торт со сгущённым кремом "Осенний восторг"



Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖА: мука - 200 г;
- сахар - 250 г;
- яйца - 4 шт;
- какао-порошок - 40 г;
- кефир - 180 мл;
- кофе - 100 г;
- раст. масло - 80 г;
- сода - 1,5 ч. л.;
- разрыхлитель теста - 1 небольшой пакетик;
- ванильный сахар - 1 небольшой пакетик;
- щепотка соли.
- ДЛЯ КРЕМА - слив. масло - 200 г;
- сгущёнка - 400 г;
- изюм - 100 г.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Просеиваем муку, какао, разрыхлитель. Перемешиваем.
3. Добавляем сахар и ванильный сахар, снова перемешиваем.
4. В кефир всыпаем соду, перемешиваем. Проявится реакция.
5. В отдельной миске сначала просто венчиком немного взбиваем яйца, затем добавляем наш кефир, растительное масло и горячий кофе. Снова взбиваем венчиком.
6. Отправляем получившуюся смесь к сухим ингредиентам и всё хорошенько вымешиваем. Затем отставляем в сторону.
7. Займёмся пока формой для запекания. Берём разъёмную, диаметром 18 см. Низ в фольгу (я делаю в 2 слоя). Внутри, по кругу, пергаментный лист (в длину я беру 60 см и вдоль складываю пополам, чтобы не был очень высоким). Внутри всё смазываем маслом. Получившуюся форму я ставлю либо на противень, либо на небольшую стеклянную форму.
8. Включаем разогреваться духовку до 160 градусов. Вливаем тесто в форму.
9. Выпекаем 1 час. На готовность проверяем деревянной шпажкой, при протыкании она должна остаться сухой.
10. Займёмся кремом. Подготавливаем сливочное масло (оно должно быть комнатной температуры, поэтому достаньте его за пару часов до этого из холодильника) и сгущёнку.
11. Взбиваем масло до побеления на средних оборотах, примерно 8 минут.
12. По чуть-чуть, начинаем добавлять сгущёнку.
13. Взбиваем ещё минуты 4. Затем крем убираем в холодильник.
14. Когда корж полностью остыл нарезаем его на слои.

15. У нас должно получиться 4 равномерных пласта.
16. Достаём крем из холодильника. 1 столовую ложку кладём на подложку, где будет собираться торт (чтобы торт в последствии не уехал) и визуально наш крем делим на 4 части.
17. Кладём первый слой коржа, фиксируем нашу разъёмную форму (с ней всегда собирать торт удобнее). Поливаем буквально 1 ст. л. (заранее развожу пол стакана воды и 1 ч. л. с горкой сахара) сладенькой водички. Иногда я добавляю ягодки, так сиропчик получается ещё круче. Просто сейчас под рукой их не оказалось.
18. Далее выкладываем часть крема и слегка посыпаем изюмчиком.
19. Точно так же поступаем со всеми слоями. Если торт получается выше формы используйте кулинарную ленту.
20. На самом верху сделайте сначала изюм, а сверху оставшийся крем. Украшаем красочно, я выбрала присыпку и разноцветные леденцы.