Новогодний торт "Ёлочка"

Что нужно:

- Ингредиенты для коржей: сахар - 160 г;
- яйца - 2 шт;
- мёд - 80 г;
- соль - пара щепоток;
- слив. масло - 100 г;
- мука - 400 г; сода - 1 ч. л..
- Ингредиенты для крема: сливки (33%) - 500 г;
- сахарная пудра - 100 г (можно чуточку больше);
- маскарпоне - 750-800 г.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем ингредиенты для коржей.
2. В небольшой кастрюле хорошо перемешиваем яйца, сахар, мёд и соль.
3. Когда масса однородна ставим на плиту и перемешиваем 1 минуту.
4. Затем добавляем сливочное масло, перемешиваем и доводим до совсем лёгкого закипания. Сильно, естественно, не кипятим.
5. Убираем с огня, добавляем соду, перемешиваем и откладываем в сторону, пока масса не увеличится, хотя бы вдвое.
6. Муку просеиваем.
7. Когда масса подостыла, добавляем к ней муку и замешиваем тесто. Перекладываем его в пакетик и убираем в холодильник на полтора - два часа.
8. Берём ингредиенты для крема.
9. Взбиваем миксером сливки и сахарную пудру на протяжении 4 минут.
10. Затем небольшими порциями начинаем добавлять маскарпоне, продолжая взбивать. Когда добавили весь маскарпоне взбиваем ещё 1 минуту.
11. Достаём тесто и делим его на 3 части. Когда начнёте с ним работать, у вас с каждого кусочка немного останется. Таким образом выйдет полноценный 4 кусок (для 4 коржа).
12. Раскатываем каждый кусочек теста (сразу на пергаментной бумаге, на ней же и будем выпекать). Духовку уже можно включать, пусть начнёт разогреваться (до 180 градусов). Чтобы не прилипало и скалку, и само тесто слегка присыпайте мукой. Из пергаментной бумаги вырезаем ёлочку, у меня получилась такая, у вас может чуть другая, ручная работа всегда отличается, в этом и прелесть. Прикладываем сверху трафарет и ножом вырезая, откладывайте ошмётки в сторону. Из них всех и получится четвёртый корж-ёлочка.
13. Затем вилкой в некоторых местах протыкаем.
14. Выпекаем 4-5 минут при 180 градусах.
15. И так со всеми коржами.
16. Берём блюдо, на котором будет подаваться торт и прямо в центр кладётся 1 ст. л. крема (чтобы торт в последствии не уехал).
17. Затем кладём первый корж. Крем также делим визуально на 4 части и наполняем

кондитерский мешок.
18. Точечно выкладываем крем по коржу.
19. И так поступаем со всеми нашими коржами и кремом.
20. Крем у нас достаточно плотный, он хорошо держит коржи.
21. Украшать вы можете на своё усмотрение. Новогодняя тема очень обширна.
22. Я выбрала пряники с тематикой щелкунчика и леденцы. Дети были в восторге, как, собственно, и взрослые гости.