

Торт "Бананово-шоколадный рай"



Что нужно:

- Для коржа: яйца - 6 шт;
- ван. сахар - 2 ст. л.;
- сахар - 200 г;
- мука - 200 г.
- Пропитка: вода - 200 мл;
- сахар - 80 г;
- ягоды (любые) - 30-40 г.
- Сметанный крем: сметана 20-25% - 350 г;
- сахар - 150 г;
- яйцо - 1 шт;
- слив. масло - 120 г;
- ванилин - 1 ч. л.;
- мука - 3 ст. л..
- Банановое конфи: бананы - 2 шт;
- сок лимона - 1шт;
- сахар - 200 г;
- желатин - 8 г.
- Крем-чиз: творожный сливочный сыр - 340 г (можно чуть больше);
- слив. масло - 150 г (82,5 %);
- сахарная пудра - 110 г.
- Шоколадная глазурь (для украшения) - шоколад 100 г.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем всё для коржа.
2. Берём миску побольше и закладываем яйца, сахар и ванильный сахар.
3. Взбиваем 10 минут, пока масса не увеличится минимум в 3 раза.
4. Всыпаем муку, маленькими порциями и аккуратно вымешиваем венчиком.
5. Таким образом насыщая тесто кислородом. Снизу вверх, снизу вверх.
6. Включаем духовку и подготавливаем форму для запекания. Берём разъёмную форму, делаем диаметр 18 см и на дно (лучше в 2 слоя) кладем фольгу, тщательно прижимая к краям.
7. Берм лист пергаментной бумаги длиной в 60 см и сворачиваем вдоль пополам. Смазываем маслом.
8. Вставляем, по кругу, в нашу форму. Если края кажутся высоковаты, просто отрежьте слегка ножницами.
9. Выкладываем тесто в форму.
10. Выпекаем 1 час при 160 градусах.
11. Остужаем корж. В идеале обернуть в плёнку и отправить на ночь в холодильник, так он будет сочнее. Но если времени совсем на это нет, можно обойтись без этого шага.

12. Подготавливаем всё для пропитки.
13. Закладываем всё в сотейник (или просто маленькую кастрюльку) и ягодки разминаем вилочкой.
14. Варим, помешивая, на слабом огне минуты 4. Остужаем.
15. Подготавливаем всё для сметанного крема. Сливочное масло желательно достать за пару часов из холодильника, чтобы оно приобрело комнатную температуру.
16. Делаем водяную баню (я просто в кастрюлю, которая покрупнее, наливаю воду, включаю плиту и на неё устанавливаю кастрюльку поменьше).
17. Берём все ингредиенты для крема (кроме слив. масла).
18. Тщательно смешиваем и переливаем в кастрюльку (водяная баня).
19. В отдельной мисочке взбиваем минутку сливочное масло и по чуть чуть начинаем добавлять в наш крем.
20. Крем помешиваем непрерывно минуты 4-5, в итоге должна получиться консистенция, как говорится "ложка стоит". В некоторых случаях времени потребуется чуть больше. Убираем с водяной бани и остужаем (если на улице прохладно, я просто выношу на балкон минут на 30-40).
21. Подготавливаем всё для бананового конфи.
22. На той же водяной бане в кастрюльку укладываем кусочки банана.
23. Блендерим их и подогреваем.
24. Вливаем сок лимона, всыпаем сахар, перемешиваем. И держим на водяной бане 4 минуты.
25. Отдельно, в 2 ст. л. тёплой воды разводим желатин и убираем в сторонку минут на 10.
26. Добавляем желатин в банановое пюре (не горячее, уже слегка подостывшее), перемешиваем и убираем в холодильник на 20-30 минут.
27. Разрезаем корж на 4 пласта.
28. Собираем торт. Ставим нашу форму на подставку для торта (или просто любимую вашу тарелку). Желательно иметь подложку для торта, они недорогие и всегда можно заказать. У меня есть и деревянные, в данном случае взяла под золото.
29. На дно кладём буквально одну столовую ложку крема (чтобы торт в последствии не уехал) и укладываем наш первый корж.
30. Поливаем нашей пропиткой.
31. Выкладываем сметанный крем.
32. Далее банановое конфи. И так со всеми слоями. Корж-пропитка-сметанный крем-конфи. Только отложите немного сметанного крема в сторону, так как на самом верху, на торте должен быть именно крем.
33. Убираем в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь. Если в итоге торт получается выше формы, используйте кондитерскую ленту.
34. Подготавливаем всё для Крем-чиза (сливочное масло достаньте за пару часов из холодильника, чтобы оно приобрело комнатную температуру).
35. Взбиваем сливочное масло 2 минуты.
36. Добавляем сахарную пудру и взбиваем ещё 8 минут, до увеличения массы.
37. Далее, по чуть-чуть, добавляем наш творожный сливочный сыр и взбиваем ещё 1 минуту.
38. Затем берём силиконовую лопатку и хорошенько приминаем, чтобы не осталось никаких пустот и пузырьков. Абсолютно мягкая и гладкая текстура должна быть.
39. Перекладываем крем в кондитерский мешок, распределяем по тарту (предварительно с торта, естественно, сняли форму и ленту) и с помощью шпателя разравниваем. Убираем в холодильник на 1 час.
40. Берём шоколад и разламываем на квадратики.
41. Ставим секунд на 40 в микроволновку (2 раза) и поливаем растопленным шоколадом наш торт. Если взять 2 шоколадки, конечно будет больше подтёков. Тут на ваш вкус. У меня была одна. Украшаем на ваше усмотрение, у меня была годовщина свадьбы, поэтому

фигурировали сердечки.