

# Торт "Черничное блаженство"



Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖА: яйца - 6 шт;
- ванильный сахар - 1 пакетик;
- сахар - 200 г;
- мука - 200 г.
- ДЛЯ ЧЕРНИЧНОЙ НАЧИНКИ: черника, перетёртая с сахаром - 300 г
- вода - 70 г;
- вода для замачивания крахмала - 2 ст. л.;
- крахмал - 4 ч. л.;
- ДЛЯ ПРОПИТКИ: черника, перет. с сахаром - 1 ст. л.;
- сахар - 1 ч. л.;
- вода - 150 г;
- ДЛЯ СМЕТАННОГО КРЕМА: сметана (25%) - 350 г;
- сахар - 110 г;
- яйцо - 1 шт;
- слив. масло - 120 г;
- ванильный сахар - 1 пакетик;
- мука - 3 ст. л.;
- ДЛЯ КРЕМ-ЧИЗА: творожный сливочный сыр - 340 г;
- сливочное масло - 150 г;
- сахарная пудра - 110;
- ДЛЯ ЧЕРНИЧНОГО КРЕМ-ЧИЗА: творожный сливочный сыр - 120 г;
- черника, перетёртая с сахаром - 2 ст. л.;
- сахарная пудра - 1 ст. л.
- слив. масло - 50 г.

Время приготовления: 55 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты для коржа.
2. Готовим корж. Закладываем в миску (покупнее) яйца, сахар и ванильный сахар.
3. Взбиваем 10 минут, пока масса не увеличится втрое.
4. Затем всыпаем муку, маленькими порциями, и аккуратно, просто венчиком, движением снизу вверх (не быстро) вымешиваем тесто, насыщая его, таким образом кислородом.
5. Теперь берём разъемную форму диаметром 18 см. И включите уже плиту, пусть разогревается до 160 градусов.
6. И отрезаем пергаментную бумагу длиной 60 см, складываем её вдоль пополам и смазываем маслом.
7. Дно формы оборачиваем в фольгу, желательнее в два слоя и прижмем пальцами, чтобы она прилегла плотнее.
8. Туда же теперь вставляем нашу пергаментную бумагу, по кругу. Если вам кажется, что

получилось высокогато, то просто отрежьте немного сверху. На дно капните немного маслица.

9. Вливаем тесто в форму и ставим в уже разогретую до 160 градусов духовку на 1 час. По готовности проверяем деревянной шпажкой. Проткнули, если осталась сухая, значит готово, можно вынимать.
10. Когда корж подостыл, оборачиваем в пищевую плёнку, или можно просто в пакетик, и отправляем на ночь в холодильник. Так корж идеально равномерно пропитается. Если же времени на это нет, можно этот шаг пропустить.
11. Подготавливаем всё для черничной начинки. Пока пару чайных ложек и пару столовых ложек черники отставьте в сторону. Они пригодятся для дальнейшего приготовления.
12. В маленькую сковородочку (или кастрюльку), прогретую на среднем огне, закладываем нашу перетёртую с сахаром чернику и вливаем воду. Томим на среднем огне 10 минут. Затем огонь выключаем.
13. Разводим крахмал в паре столовых ложек воды и даём постоять пару минут.
14. Вливаем наш крахмал в черничную массу, перемешиваем. Убираем с плиты и остужаем.
15. Подготавливаем всё для пропитки. Вот здесь и пригодятся пара чайных ложек черники, отложенные ранее. Те пара столовых ложек, отложенные также, пока ждут своего часа.
16. Тщательно смешиваем воду (лучше тёплую, или даже горячую), сахар и чернику.
17. Подготавливаем всё для крема. Сливочное масло лучше достаньте за пару часов, чтобы оно приобрело комнатную температуру. Пока включите плиту с кастрюлей с водой. Организуем себе водяную баню.
18. В стеклянную миску (которая потом и встанет на кастрюлю) закладываем всё для крема, кроме сливочного масла.
19. Ставим теперь миску на кастрюлю и помешиваем, до загустения массы, в среднем у вас уйдёт на это 3-4 минуты.
20. Теперь по чуть-чуть закладываем сливочное масло (которое мы предварительно взбили в течении 1 минуты), продолжая при этом помешивать. Крем должен получиться густой. Потом убираем с плиты и остужаем. Если на улице прохладно я выставляю туда.
21. Теперь занимаемся сборкой торта. Берём корж и разрезаем его на 4 равномерных пласта.
22. Достаём подставку для торта. Кладём подложку и на неё 1 ст. л. крема. Это нужно для того, чтобы торт потом никуда не уехал.
23. Выкладываем первый пласт. Снова поставьте разъёмную форму и откорректируйте под нужный размер. С ней торт удобнее собирать. И поливаем парой столовых ложек нашей пропитки.
24. Затем выкладываем по кругу наш крем, а в центр черничную начинку.
25. Затем также поступаем со всеми слоями. Пласт, пропитка, крем и начинка. Если чувствуете, что торт получается высоким, вставьте кондитерскую ленту.
26. На самом верхнем слое возьмите чуть меньше начинки черничной и чуть больше крема. И ставим на ночь в холодильник, или хотя бы часа на 3-4.
27. Занимаемся крем-чизом. Сливочное масло также достаньте за пару часов, чтобы оно приобрело комнатную температуру. Взбиваем сливочное масло минуты 2.
28. Добавляем сахарную пудру и взбиваем ещё 8 минут.
29. Добавляем творожный сливочный сыр, по чуть-чуть, продолжая слегка взбивать, когда добавили весь взбиваем ещё 1 минуту.
30. Берём силиконовую лопатку и хорошенько приминаем, пару минут, чтобы ещё смягчить и не осталось никаких пузырьков.
31. Достаём наш торт, берём кондитерский мешок и кондитерский шпатель.
32. И начинаем по кругу наносить с помощью мешка крем, затем с помощью шпателя разравнивать. И убираем в холодильник. Сейчас займёмся последним этапом.
33. Берём все для черничного крем-чиза. Вот тут и пригодится последняя отложенная черника. Масло снова 2 минуты взбиваем, добавляем творожный сливочный сыр, чернику

перетёртую с сахаром, снова взбиваем, добавляем сахарную пудру и взбиваем ещё пару минут.

34. Снова выкладываем на торт с помощью мешка и разравниваем с помощью шпателя. Убираем в холодильник - наш шикарный торт готов! Пусть так постоит хотя бы пару часов. Украшать можете по вашему вкусу. Я делала торт к 23 февраля, соответственно, украшение выбиралось со звёздами.