

Торт "Кофейная вишенка"



Что нужно:

- Для коржа: мука - 210 г;
- сахар 250 г;
- яйца - 3 шт;
- какао-порошок - 30 г;
- кефир - 180 мл;
- кофе 100 мл;
- раст. масло - 75 мл;
- сода - 1,5 ч.л.
- разрыхлитель - 1 ч. л.;
- щепотка соли;
- ванильный сахар - 1 мл. пакетик.
- Для крема: сметана 20% - 350 г;
- сахар - 150 г;
- яйцо - 1 шт;
- слив. масло - 120 г;
- ванилин - 1,5 ч. л.;
- мука - 3 ст. л.
- Для крем-чиза(внешний крем): творожный сливочный сыр - 340 г;
- сливочное масло - 150 г;
- сахарная пудра - 110 г;
- Для вишнёвой начинки: вишня - 300 г;
- крахмал - 3 ч. л.

Время приготовления: 300 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем ингредиенты для КОРЖА.
2. Просеиваем в большую миску муку, какао и разрыхлитель.
3. Добавляем ванильный сахар, просто сахар, щепотку соли и перемешиваем венчиком.
4. Добавляем кефир и соду. Также можно заранее всыпать соду в кефир, перемешать и дать постоять минуты 4 для гашения, а уже потом добавлять.
5. В отдельной миске смешиваем масло, яйца и кофе. Хорошенько перемешиваем венчиком. Затем смешиваем обе части, очень тщательно и оставляем тесто на 10 минут.
6. Пока тесто отдыхает, мы с вами не отдыхаем) Берём разъёмную форму для выпечки, у меня диаметром 18 см. И включите пока духовку, пусть она нагревается до 160 градусов.
7. Низ формы оборачиваем в фольгу, я беру в два слоя.
8. Отрежьте кусок пергаментной бумаги в 60 см и сложите пополам, смажьте маслом.
9. Вставляем в нашу форму по кругу. Если получились слишком высокие бортики, слегка отрежьте ножницами.
10. Вливаем тесто в нашу форму.
11. Запекаем 1 час при 160 градусах. В итоге проверяем деревянной шпажкой. Проткнули,

если осталась сухой, то корж готов. Вынимаем его из духовки, остужаем и после этого вынимаем из формы.

12. Желательно, после остывания, обернуть в пищевую плёнку и отправить в холодильник на ночь, так корж будет сочнее. Если времени на это нет, то можно обойтись и без этого.
13. Подготавливаем всё для КРЕМА. Сливочное масло достаньте за 2 часа, оно должно успеть приобрести комнатную температуру.
14. В маленькой кастрюле смешиваем сахар, яйцо, муку и ванилин со сметаной.
15. Ставим кастрюльку на большую кастрюлю с кипящей водой, таким образом у нас получится водяная баня. И непрерывно помешиваем до загустения, на это обычно уходит 2 минуты.
16. Далее, в отдельной тарелке, взбиваем наше сливочное масло.
17. По чуть-чуть вводим его в крем, не переставая мешать. Таким образом у нас получится густой крем, в котором "ложка стоит". Затем убираем с плиты и полностью остужаем.
18. Занимаемся вишенкой. Сначала размешиваем крахмал в 2 ст. л. воды (комнатной температуры).
19. 3-4 ягоды откладываем в сторону. Их, вместе с 1 ст. л. сахара и половиной стакана воды, смешиваем на среднем огне (можно в маленькой сковородочке или кастрюльке). Ягодки можно размять вилочкой даже. Как сахар размешался, сразу убираем с огня. Это будет наша пропитка.
20. В кастрюльке смешиваем нашу вишню с 1 стаканом воды и 3 ст. л. сахара. Доводим до первых пузырьков.
21. Как пузырьки появились, вливаем крахмал, перемешиваем, уменьшаем слегка огонь и варим 1-минуту. Затем с плиты убираем и остужаем.
22. Собираем ТОРТ! Разрезаем корж на 3-4 пласта.
23. На подложку для торта наносим 1 ст. л. нашего сметанного крема (чтобы торт наш не "уехал" потом) и ставим форму разъёмную (пока на 20 см диаметром, потом, как первый пласт положите подгоните под него).
24. Кладём наш первый пласт и поливаем слегка нашей вишнёвой пропиткой.
25. Выкладываем крем.
26. Выкладываем немного вишенки.
27. Затем повторяем всё то же самое с каждым слоем. Корж, пропитка, крем, вишенка. Если чувствуете что торт выше разъёмной формы, вставьте "Бордюрную ленту". В таком виде убираем в холодильник минимум на 4 часа.
28. Приступаем к завершающему этапу, выравниванию. Для этого подготавливаем всё для КРЕМ-ЧИЗА.
29. Взбиваем сливочное масло (которое мы за пару часов достали, дабы оно приобрело комнатную температуру) примерно 2 минуты.
30. Добавляем сахарную пудру и взбиваем до увеличения массы, примерно 8 минут.
31. Добавляем, по чуть-чуть, наш творожный сливочный сыр, и взбиваем ещё 1 минуту.
32. Потом приминаем, чтобы не осталось ни единого пузырька, силиконовой лопаткой.
33. Берём кондитерский мешок и наполняем его крем-чизом.
34. По кругу наносим крем-чиз на торт и выравниваем кондитерским шпателем. Затем, желательно, снова хоть на пару часов поставим в холодильник. И всё, можно украшать.
35. Я тортик делала к мужским праздникам, 23 февраля, День рождения папы, поэтому выбрала тематику с танками, пистолетиками, звёздочками и так далее.