

Торт "Малиновое очарование"



Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖА : яйца - 6 шт;
- ванильный сахар - 2 ст. л.;
- сахар белый - 200 г;
- мука - 200 г.
- ДЛЯ МАЛИНОВОГО КОНФИ:
- малина - 200 г (или малиновое варенье);
- сахар - 40 г;
- вода - 25 г;
- вода для замачивания желатина - 30 г;
- желатин - 5 г.
- ДЛЯ ПРОПИТКИ КОРЖЕЙ:
- вода - 200 г;
- сахар - 60 г;
- ягоды (можно малинка, а можно и другие) - 4-5 шт.
- ДЛЯ СМЕТАНО-СЛИВОЧНОГО КРЕМА:
- сметана - 300 г;
- сливки (не ниже 30 % жирности) - 150 г;
- сах. пудра - 125 г.
- ДЛЯ КРЕМ-ЧИЗА:
- творожный сливочный сыр - 600 г;
- слив. масло (82,5 %) - 200 г;
- сах. пудра - 160 г.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем ингредиенты для коржа.
2. Взбиваем яйца, сахар и ванильный сахар примерно 10 минут.
3. Масса должна увеличиться втрое (поэтому сразу берите миску покрупнее).
4. Маленькими порциями всыпаем муку, и очень аккуратно и медленно, снизу вверх вымешиваем венчиком.
5. Таким образом мы насыщаем тесто кислородом. Затем отставляем тесто в сторону, пусть чуть-чуть отдохнёт.
6. Этим временем подготавливаем форму (разъёмную) диаметром 18 см. И включите сразу духовку, пусть она разогревается до 160 градусов.
7. Дно формы в фольгу (я беру в два слоя) и тщательно приглаживаем края, чтобы они плотно прилегли к форме. На дно капните растительного масла.
8. Отмеряем лист пергаменты длиной в 60 см. Складываем пополам (вдоль), для большей плотности и смазываем маслом.
9. Вставляем по кругу в форму.
10. Вливаем тесто в форму.
11. Ставим в духовку (уже разогретую) и выпекаем 1 час при 160 градусах.

12. Полностью остужаем и вытаскиваем из формы.
13. Лучше всего обернуть в пищевую плёнку и отправить часа на 4 (а можно и на ночь) в холодильник. Так корж лучше пропитается. Если, конечно, времени нет, можно обойтись и без этого.
14. Подготавливаем всё для малинового конфи, пропитки, сметано-сливочного крема и для крем-чиза (что касается крем-чиза, пока возьмите лишь 50 г слив масла, 40 г сах. пудры и 150 г творожного сливочного сыра, остальное нам пригодится потом).
15. Работаем с малиновым конфи. В сотейник (или просто маленькую кастрюльку) закладываем малину (или малиновое варенье), сахар и воду. Доводим до кипения, тщательно перемешиваем, выключаем огонь и убираем с плиты. Крышку снимите и подставьте к окну, чтобы пока вы будете подготавливать желатин, смесь хоть немного подостыла бы.
16. Готовим желатин. Размешиваем его в слегка тёпленькой воде до полного растворения и даём постоять 5 минут. Вводим уже набухший желатин в ягодную смесь и тщательно перемешиваем.
17. Разливаем по небольшим круглым силиконовым формочкам. Даём остыть и убираем в холодильник на 1 час. Изначально ставьте силиконовые формочки на какой-нибудь подносик, иначе потом сложно будет их переносить.
18. Подготавливаем всё для пропитки. Здесь проще простого. Берём маленькую кастрюльку или сковородочку, заливаем воду, засыпаем сахар и добавляем ягодки 4-5 (или немного малинового варенья). Доводим до лёгкого закипания, тщательно перемешиваем и убираем с плиты.
19. Подготавливаем всё для сметанно-сливочного крема. Взбиваем все ингредиенты миксером, примерно 4 минуты.
20. Делаем небольшую порцию крем-чиза (помните, что мы взяли чуть-чуть, т. к. основное пойдёт в конце для выравнивания торта). Взбиваем сливочное масло (не холодное, достаньте его хотя бы за час из холодильника) и сахарную пудру. Нужно, чтобы масса увеличилась, поэтому взбиваем минут 6.
21. Затем добавляем немного нашего творожного сливочного сыра и взбиваем на протяжении 1 минуты.
22. Итак, собираем торт. Разрезаем наш корж на 3 пласта.
23. На подложку для торта кладем немного нашего сметано-сливочного крема, дабы тортик наш в последствии не уехал.
24. Устанавливаем снова разъёмную форму, кладем первый корж, подгоняем форму по размеру и поливаем несколькими ложками нашей пропитки.
25. Кладем сметано-сливочный крем.
26. Затем силиконовой лопаткой поразминаем немного наш крем-чиз.
27. Поместим его в кондитерский мешок.
28. И проведём по кругу. Не забудьте что всего вам должно хватить на 3 коржа-пласта.
29. Достаём наше малиновое конфи из формочек.
30. И раскладываем по 4 штучки.
31. Затем повторяем снова с каждым слоем. Корж, пропитка, сметано-сливочный крем, вокруг крем-чиз и малиновое конфи.
32. Если торт оказался выше формы, снова воспользуйтесь специальной кондитерской бордюрной лентой. И убираем минимум на 4 часа в холодильник (а можно и на ночь).
33. Итак, заканчиваем. Подготавливаем всё для Крем-чиза (слив. масло лучше, за пару часов, достать из холодильника, чтобы оно приобрело комнатную температуру). И взбиваем сливочное масло 2 минуты.
34. Всыпаем сахарную пудру и взбиваем до увеличения массы, примерно 8 минут.
35. Далее, по чуть-чуть, добавляем наш творожный сливочный сыр и взбиваем ещё 1 минуту.
36. Затем приминаем хорошенько силиконовой лопаткой, дабы устранить все пузырьки и

сделать крем ещё мягче.

37. Перекладываем крем в кондитерский мешок.

38. Начинаем, по кругу, наносить крем на наш торт. И выравниваем кондитерским шпателем.

39. Затем отправляем в холодильник, ну хотя бы на 1 час. Осталось только украсить. У меня тортик готовился к 8 марта, поэтому выбраны были именно цветы!