Торт "Шоколадный праздник"

Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖА: яйца - 6 шт;
- ван. сахар - 1 пакетик;
- сахар - 200 г;
- мука - 200 г.
- ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО КРЕМА: сметана 25% - 300 г;
- яйцо С1 - 1 шт;
- сахар - 80 г;
- мука - 35 г;
- какао-порошок - 20 г;
- слив. масло (82,5 %) - 120 г;
- тёмный шоколад (70%) - 120 г.
- ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО КРЕМ-ЧИЗА: шоколад - 120 г;
- слив. масло (82,5 %) - 120 г;
- сах. пудра - 120 г;
- слив. творожный сыр - 320 г.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем ингредиенты для коржа.
2. Взбиваем яйца, сахар и ванильный сахар.
3. Взбиваем минут 10, пока масса не увеличится хотя бы в трое.
4. Затем маленькими порциями всыпаем муку и уже вручную, венчиком, аккуратно, движениями снизу вверх, как бы насыщаем тесто кислородом.
5. Далее подготавливаем форму для запекания и включите пока духовку, пусть разогревается до 160 градусов. Берём разъёмную форму и устанавливаем диаметр 18 см. Дно оборачиваем в фольгу (я делаю в два слоя).
6. Берём пергаментную бумагу, отрезаем кусок длиной в 60 см, складываем пополам (вдоль) и смазываем растительным маслом.
7. Вкладываем пергамент в форму по кругу. Если вам кажется, что получилось высоковато, отрежьте немного ножничками.
8. Вливаем тесто в форму и ставим в уже разогретую до 160 градусов, духовку. Выпекаем 1 час. Готовность проверяем деревянной шпажкой. При протыкании она должна остаться сухой.
9. Вытаскиваем корж, даём ему остыть и, в идеале, нужно обернуть в пищевую плёнку и отправить его в холодильник на ночь, так корж будет сочнее. Но если времени совсем нет, можно этот пункт пропустить.
10. Подготавливаем ингредиенты для шоколадного крема.
11. Смешиваем в небольшой кастрюльке яйцо и сахар. И включите пока чуть большую кастрюлю с водой (мы дальше будем использовать водяную баню).
12. Добавляем сметану, какао и муку.
13. Тщательно всё смешиваем венчиком.

14. Ставим нашу кастрюлю на водяную баню. Периодически помешивая держим массу на водяной бане 15 минут. Когда провели ложкой и остался след, значит готово. Даём массе немного подостыть.
15. Взбиваем сливочное масло 4 минуты.
16. Добавляем его в наш крем и снова взбиваем пару минут.
17. Растапливаем в микроволновке наш шоколад (отправляем на секунд 30-40, вынимаем, перемешиваем и так пару раз).
18. Добавляем шоколад в наш крем и снова взбиваем 1 минуту. И убираем в холодильник на 1 час (можно чуть меньше).
19. Собираем торт. Разрезаем корж на 3 части. Ставим нашу форму на подставку для торта. В центр 1 ст. л. крема (чтобы торт в дальнейшем не уехал). И первый корж (я ещё поливаю, слегка, каждый слой коржа, либо парой ст. л. сока, либо провариваю ягодки с водой и сахаром, либо просто развести воду с сахаром, так корж не будет сухим). Затем крем, затем снова корж (поливаем по желанию), снова крем и опять корж (поливаем) и крем. Если торт получился выше формы, используйте кондитерскую ленту. На ночь в холодильник.
20. Готовим крем-чиз. Тут 2 варианта: можно сделать классический крем-чик, без шоколада, а можно сделать и шоколадный крем-чиз. Выбирать вам. Сливочное масло достаньте за пару часов, пусть приобретёт комнатную температуру.
21. Взбиваем сливочное масло пару минут.
22. Добавляем сахарную пудру и взбиваем ещё 8 минут, до увеличения массы.
23. По чуть-чуть добавляем творожный сливочный сыр и взбиваем ещё минутку.
24. Берём силиконовую лопатку и тщательно приминаем, чтобы не осталось никаких пузырьков и стало ещё мягче.
25. С помощью кондитерского мешка и шпателя разравниваем по торту.
26. Или второй вариант. Где мы берём шоколад.
27. Растапливаем его. Пару раз в микроволновку на 30-40 секунд, да перемешать.
28. Добавляем шоколад (слегка подостывший, хотя бы 1 минутку) к уже взбитому крем-чизу.
29. Взбиваем ещё 1 минуту.
30. Затем силиконовой лопаткой тщательно приминаем, чтобы не оставалось пузыриков и стало ещё мягче.
31. И с помощью кондитерского мешка и шпателя разравниваем по тортику. В конце отправляем торт в холодильник, можно на пару часов, но лучше на ночь.
32. Украшаем по желанию. У меня был День рождения сына, я купила пряники с персонажами.