

Шоколадний торт з карамеллю

Напевно, не буває таких людей, які цілком байдужі до шоколаду. Особливого дня Вам, вашим рідним чи друзям - кожному смакуватиме святковий насичено-шоколадний торт.

Шоколад і карамель - беззаперечно, одні з улюблених смаків. Уявіть, наскільки смачним може бути торт, який поєднав їх обидва у собі!

Насичені шоколадні бісквіти, м'які, але водночас досить міцні, вони відмінно тримають крем і форму торта. Карамельний-янтарний сироп творять чудовий тандем з молочним шоколадом та повністю розкривають шоколадну тему.

Усім добре відомо, що вишуканий шоколад створюють з найдобірніших сортів какао бобів. Історично відомо, що какао було важливим харчовим продуктом в доколумбівській Месоамериці. Найперші свідоцтва використання какао відносяться до 1100-1200 років до н. е. згідно з аналізом кераміки того часу. Ймовірно мешканці Месоамерики того часу ще не вміли готувати шоколад та пили «какаове пиво», яке виготовляли з плодів какао, що перебродили. Також плоди какао широко використовували в алхімічних процесах, де вони були відомі як «чорний біб». Також какао застосовують як один з найкращих антиоксидантів, воно містить величезну кількість важливих мікроелементів, вітамінів і мінералів для людини.

Свою сучасну наукову назву рослина отримала від шведського дослідника Карла Ліннея у 1735 році, який назвав її «їжею богів» або «какао Theobroma».

Для приготування вишуканих шоколадних десертів варто ретельно вибирати какао. Спочатку необхідно уважно ознайомитися зі складом. У вирощеного природнім шляхом какао повинно бути до 15% жирних кислот. Він коричневого відтінку і не має домішків. Високої якості какао при розтиранні пальцями не береться в грудки, при заварюванні не має осаду. Купуючи цей товар, необхідно уважно поставитися до компанії виробника. Краще, щоб виробником була держава, в якому його вирощують.

У кулінарії какао використовується для приготування помадок, кремів, пудингів, желе, начинок. Його додають в кондитерські та хлібобулочні

вироби. Хороший якісний шоколад тане в роті, а не в руках. Він починає плавитися при температурі 36 С, що дорівнює температурі тіла всередині людини.

У даному рецепті рекомендовано використовувати какао «голландського процесу» обробки, до якого додають луг, що робить какао менш кислим, темнішим і солодкавим за ароматом, ніж отримане за традиційним методом обробки. Звичайне какао (без додавання лугу) має кислу реакцію та реагує з содою.

Корж:

- 280 г борошна
- 120 г темного какао (голландського процесу обробки)
- 1 ¼ чайної ложки соди
- ½ чайної ложки розпушувача
- 300 г золотисто-коричневого цукру
- 200 г вершкового масла
- 3 великих яйця
- 1 столова ложка ваніліну
- 290 мл «Buttermilk» або знежиреного кефіру
- 110 мл теплої води
- 175 мл чорного шоколаду

Крем:

- 680 г молочного шоколаду, подробленого
- 85 г гіркого чорного шоколаду, подрібненого
- 300 г цукру
- 110 мл води
- 440 мл вершків для збивання

Для коржа:

Нагріти духовку до 190 С, приготувати форму для торта діаметром 22 см, дно вистелити пергаментом. Просіяти борошно і 4 наступних інгредієнти та змішати у мисці.

Збити міксером масло кімнатної температури із цукром, до утворення пухкої маси протягом 5 хв. Додати по одному яйці, увесь час збиваючи, та ванілін. Обережно та поступово додати сипучу суміш по чергово з кефіром та водою. Шоколад подрібнити та легко розтопити у мікрохвильовій печі чи на вогні увесь час помішуючи, додати його до тіста та перемішати. Викласти тісто у приготовану форму. Випікати ~ 60 хв, не відкривати духовки щоб корж не осів. Наприкінці зазначеного часу перевірити сірничком, якщо він залишиться мокрим, то ще випікати до повної готовності. Охолодити корж і вийняти обережно із форми.

Для крему:

Подрібнити та змішати молочний і чорний шоколад у великій мисці.

Цукор і воду нагріти у каструльці до розчинення цукру. Продовжуючи варити сироп, **не помішувати** до утворення янтарного кольору, інколи очищати намоченим у холодній воді пензлем затверділий цукор, що утворюватиметься по боках каструлі 10 – 15 хв.

Коли сироп уже насиченого янтарного кольору, зменшити вогонь, обережно, поволі додати вершки, бо суміш інтенсивно почне пузиритися. Добре розмішати карамель та нагрівати на малому вогні до повного розчинення.

Вилити карамель на шоколад приготовлений у мисці залишити на 1 хв, щоб шоколад став м'яким, тоді добре вимішати вінчиком до повного розчинення шоколаду й однорідності маси. Охолодити шоколадний крем протягом 2 год.

Якщо крем готувався заздалегідь, то останню годину перед продовженням, тобто збиванням, тримати при кімнатній температурі.

Збити міксером крем у молочно-шоколадний колір 5хв (не перебити, як тільки почне тверднути припинити збивання). Якщо затвердіє, розігріти на водяній бані 10 сек. і збивати далі, якщо крем виявиться надто рідким, тоді помістити його у холодильник на пів години. Потрібна консистенція при якій легко перекладати коржі.

Розділити корж на 3 частини, перемастити кожен. За бажанням можна кремом змастити верх та боки й прикрасити розмаїтими кондитерськими прикрасами.

Торт можна зробити заздалегідь, він може спокійно настоюватись у холодильнику продовж 2-ох днів у щільно накритій посудині для зберігання тортів. Перед подаванням до святкового столу нагріти торт до кімнатної температури протягом 1-2 год, так він краще смакуватиме.





















