

Лимонний торт

Цей лимонний торт сміливо можна назвати тортом весни.

Уся особливість цього ніжного бісквіту, просоченого лимонним сиропом і кисло-солодким лимонним кремом, полягає у тому, що він яскраво-жовтий, як колір весняного сонця, вишукано стриманий, як прощання зими та неймовірно смачний, як присмак ранньої весни.

Лимонний крем (лимонний курд) – поширений у Великобританії та Північній Америці. Крем готується з яєць, лимонів, цукру і вершкового масла. Консистенція маси – кремоподібна, нагадує пудинг.

В Англії наприкінці XIX-на початку XX століть крем домашнього приготування традиційно подавався до хліба або булочок в якості альтернативи джему, а також використовувався як начинка для випічки.

Сучасні варіанти крему, зокрема у харчовій промисловості, як і раніше широко використовуються для булочок, тостів, кексів або морозива. З XIX століття улюбленим десертом у Великобританії і США є лимонний пиріг з безе.

Для лимонного курду:

- 200 г (1 чашка) цукру
- 177 мл (3/4 чашки) свіжого лимонного соку
- 3 великих яйця
- 3 великих яєчних жовтки
- 55 г (1/4 чашки) охолодженого вершкового масла, нарізати кубиками

Для коржів:

- 6 великих яєць, розділити
- 175 г (14 столових ложок) цукру
- 140 г (1 3/4 чашки) просіяного борошна

Для сиропу:

- 100 г (1/2 чашки) цукру
- 125 мл (1/2 чашки) окропу
- 60 мл (1/4 чашки) свіжого лимонного соку

Для лимонно-сирного крему:

- 500 мл (2 чашки) охолоджених вершків для збивання
- 150 г (3/4 чашки) цукру
- 750 г охолодженого сиру маскарпоне

Лимонний курд:

Збити вінчиком перші 4 інгредієнти в середній металевій посудині чи каструльці. Встановити каструльку над каструлею з киплячою водою (*не доторкаючи дно до води*). Масу постійно збивати, поки не загусне, близько 10 хв. Не перетримати на парі, щоб яйце не згорнулося. Зняти масу з водяної бані. Додати вершкове масло та добре розмішати вінчиком, щоб розтало. Лимонний курд розділити навпіл у невеликі посудини. Покрити обидві харчовою плівкою та залишити охолоджуватися протягом ночі.

Коржі:

Корж може бути зроблений 3 дні наперед і зберігатися в холодильнику.

У попередньо нагрітій до 180 С духовці розмістити решітку в центрі духовки.

Для випікання коржів необхідно дві круглі форми для торта діаметром 20 см. Встелити дно форм пергаментом, *не потрібно вистеляти пергаментом боки, як також змащувати їх жиром.*

Міксером збити яєчні жовтки з 87 г чи з 7 столовими ложками цукру у великій посудині, поки суміш не буде густою й доволі повільно стікатиме із вінчиків міксера, близько 5 хв.

За допомогою міксера теж збити білки в іншій посудині до м'якої піни. Додати решту цукру, по 1 столовій ложці за один раз, збиваючи до твердої й блискучої піни.

Покласти половину білків у жовтки, перемішати обережно вінчиком, потім просіяти половину борошна та знову легко усе перемішати. Додати решту

білків та решту борошна просіваючи через сито, легко але добре перемішати.

Розділити тісто у дві форми та розрівняти верхи. Випікати, поки сірник вставлений в центр коржів не виходить чистий, приблизно 20-30 хв. *Охолодити у формах не знімаючи боків.*

Коли коржі охолонуть, обвести ножем навколо краю форми щоб підрізати боки коржа. Перевернути та вийняти коржі на решітку чи кухонний рушник. Розрізати кожен корж горизонтально навпіл.

Сироп:

Покласти цукор в невелику каструльку, додати 125 мл окропу; помішувати до розчинення цукру, влити лимонний сік та перемішати. Зняти та охолодити.

Сирний крем:

У великій посудині перемішати сир маскарпоне із половиною лимонного курду.

Обережно, щоб сир від кислоти не звернувся!

Як тільки почне густіти, одразу припинити змішувати сир із лимонним курдом.

Збити міксером вершки з цукром у середній посудині до м'якої еластичної консистенції. Додати лимонно-сирну суміш до вершків та обережно розмішати вінчиком.

Покласти один корж розрізаним боком вгору, на таріль. Кухонним пензлем змочити корж четвертинкою сиропу.

На корж рівномірно викласти четвертину залишеного лимонного курду. Тоді чашку лимонно-сирного крему та рівномірно розмістити його по коржі. Зверху другий корж: змочити четвертиною сиропу, викласти четвертину лимонного курду, зверху чашка сирного крему. Так по чергово повторити з третім коржем: сироп, лимонний курд, і сирний крем.

Завершити з четвертим коржем, запеченим краєм до верху. Змочити залишеним сиропом, викласти та розрівняти залишений лимонний курд.

Для полегшення роботи при складанні торта можна використовувати роз'ємне кільце для тортів. Оскільки коржі ще не просякли і курд ще добре не застиг, торт може трішки рухатися, а крем видавлюватися. Кільце допоможе його стабілізувати. Після складання торт бажано поставити у холодильник на 1-2 год і потім довершувати роботу.

Залишеним кремом покрити й зарівняти боки торта. Кондитерським мішком з відповідним наконечником видавити невеликі розетки чи зірочки поверх торта, покриваючи повністю лимонний курд.

Готовий торт зберігати в холодильнику протягом доби щоб просяк смаком, перед тим як його подаватимете до столу. Прикрасити лимонною цедрою тонко нарізаною.



























