Торт “Цвіт ягоди”

Ванільні коржі, аромат свіжих ягід та збиті вершки з легким сиром – це квітучі луги на вашім піднебінні.

Ось ще одна ідея простого, проте апетитного тортика для теплих весняно-літніх вихідних. Тут можна фантазувати і творити свої смаки та поєднання. Наприклад, змінити масляні коржі на бісквіти або вершки поєднати зі заварним кремом, ягоди також можуть бути різні або, навіть, морожена суміш, декорувати за вашим вмінням та уявою.

Ванільний корж:

- 170 г вершкового масла, кімнатної температури
- 250 г цукру
- 170 г сметани, кімнатної температури
- 1 столова ложка екстракту ванілі
- 6 великих яєчних білків, кімнатної температури
- 325 г борошна
- 4 чайні ложки порошку для випічки
- 180 мл молока, кімнатної температури

Ягідна начинка:

- 350 г суміші ягід – полуниця, чорниця, малина
- 3 столові ложки води
- 100 г цукру
- 3 столові ложки кукурудзяного крохмалю

Вершково-маскарпоновий крем:

- 500 мл вершків для збивання
- 150 г цукрової пудри
- 2 чайної ложки екстракту ванілі
- 500 г сиру маскарпоне
- цедра з цілого лимону, та сік із половини лимону

Підготувати тортівницю 20 см. в діаметрі, вистелити дно пергаментним

папером.

Нагріти духовку до 170 С.

Щоб приготувати корж, необхідно збити міксером вершкове масло і цукор до світлого кольору та пухкості, збивати приблизно 5-7 хвилин.

Додати сметану і ванільний екстракт й продовжувати збивати.
Яєчні білки додавати по одному, 1-2 хв. збивати після кожного додавання.

Змішати сухі інгредієнти в окремій мисці та просіяти. Половину змішаних сухих інгредієнтів додати у тісто і перемішати, влити половину молока і продовжувати перемішувати на малій швидкості. Після доброго перемішування додати другу половину сухих інгредієнтів, а також другу половину молока і ще раз все добре перемішати до утворення однорідної маси.

Вилити тісто у підготовану тортівницю й випікати 60 – 70 хвилин, або поки зубочистка вийде з декількома крихтами.
Вийняти корж із духовки і 2-3 хвилини дати охолонути, потім, обвівши тонким ножем навколо коржа вийняти його на решітку і залишити, щоб повністю охолонув.

Для приготування ягідної начинки, необхідно перебрати ягоди і покласти в маленьку каструльку. Додати воду та довести до закипання.

Пом’яти ягоди за допомогою м’ятки для картоплі, проварити 1-2 хв.

Крохмаль змішати із цукром, додати до ягідного пюре, швидко та добре перемішати і проварити ще 1-2 хв. Охолодити.

Щоб приготувати крем, необхідно збити вершки з цукровою пудрою та ванільним екстрактом до легкого загущення.

> *Вершки, через свою високу жирність, мають властивість перебиватися, стають рихлі, густі та жовті як масло. Тому не варто відходити від міксера коли збиваєте їх, у долі секунди вони можуть перебитися.*

Сир маскарпоне розім’яти ложкою і додати в збиті вершки уже не збивати, лише добре вимішати лопаткою. Крем доволі швидко згуститься. І на сам

кінець додати потерту цедру лимону і сік. Крем поставити у холодильник на пів години.

Для того, щоб зібрати торт, потрібно розрізати корж за допомогою великого ножа зі зубчиками на три одинакові частини.

Помістити перший шар торта на таріль.

Крем накласти у кондитерський мішок з великим круглим наконечником й по краю коржа викласти із крему бортик. На середину коржа викласти половину ягідної начинки та рівномірно розрівняти її.

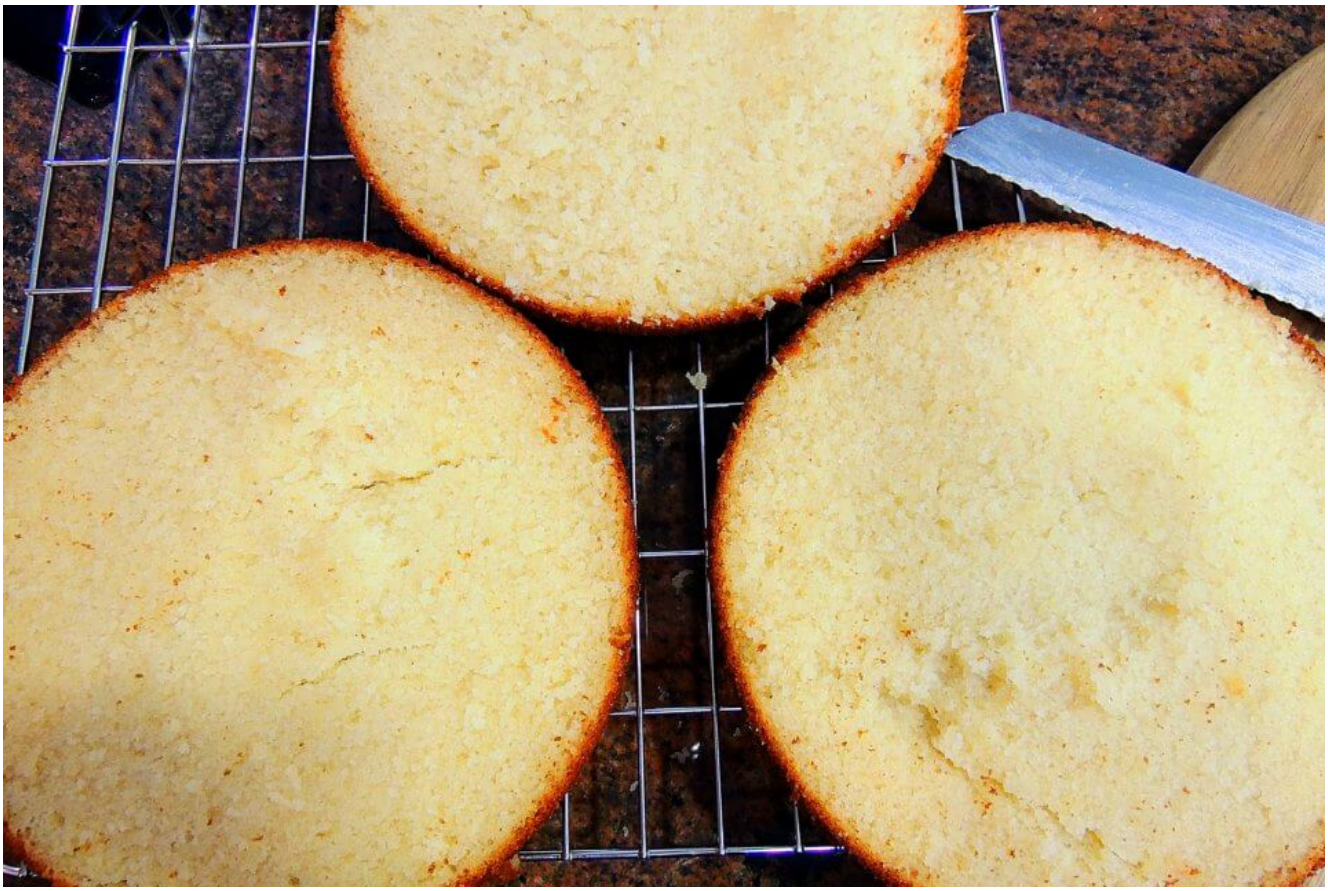
Поверх ягідної начинки видавити із кондитерського мішка ще трохи вершково-маскарпонового крему й обережно розрівняти його щоб не змішався із ягідною начинкою.

У такий спосіб викласти і другий корж а зверху прикрити третім.

Залишеним кремом достатньо добре обмастити верх та боки торта, вирівнюючи його за допомогою кондитерського шпателя.

Нанести узор навколо боків торта спеціальним зубчастим шпателем. Завершити декор декількома завитками крему і свіжими ягодами.

Торт зберігати у холодильнику. На смак кращим буде на другий, третій день. Подавати холодним.



De tuin
van
owie
s jardins de

ELASTIC SCH