

Торт «Карамельна груша»

З цим тортом Ви ідеально розпочнете золоту осінь.

Нічого більше, тільки спеції та волоські горіхи, так тільки вони творять такий приголомшливий аромат та незбагнений смак: груші у коржах вологості, мед у кремі унікальності, горіхи у ніжній солодкавості.

Карамельна груша - це оксамитовий сезон осені, що п'янить, захоплює, зачаровує і не відпускає.

Для приготування груш:

- 3 склянки води
- 1 склянка меду
- 2 столові ложки лимонного соку
- 1 паличка кориці
- 5-4 маленькі груші

Горіхово-грушевий корж:

- 300 г борошна
- 2 чайні ложки розпушувача для випічки
- 1/2 чайної ложки соди для випічки
- 1/2 чайної ложки меленої кориці
- 170 г вершкового масла кімнатної температури
- 125 г гранульованого цукру
- 125 г світло-коричневого цукру
- 3 великих яйця кімнатної температури
- 1 пакетик ванільного цукру
- 200 мл кефіру кімнатної температури
- 1 склянка нарізаних волоських горіхів
- 2 склянки потертих груш приблизно 2 очищені груші

Медово-білковий крем:

- 4 яєчні білки
- 200 г гранульованого цукру

- 300 г вершкового масла кімнатної температури
- 100 мл рідкого меду

Декорація:

- варені груші
- підсмажені посічені волоські горіхи

Приготування груш:

Груші краще відварити заздалегідь, день наперед, щоб добре вистигли та набрались смаку.

У середню каструлю до води додати мед, лимонний сік та корицю. Довести до кипіння, додати груші та готувати їх на середньому вогні до м'якості 20-30 хв, залежно від того, наскільки тверді груші – перевірити на м'якість ножем. Обережно, щоб не переварити!

Груші залишити у сиропі на ніч, щоб набралися смаку. Наступного дня ложкою з отворами обережно вийняти груші, помістити у середню миску та накрити харчовою плівкою, потім поставити у холодильник, щоб застигли.

Тим часом виварити медовий сироп на середньому вогні ще 15-20 хв, щоб зменшився та став тягучим.

Горіхово-грушеві коржі:

Розігріти духовку до 180 С приготувати дві тортівниці діаметром 20 см. Вирізати два круги з пергаментного паперу і вистелити ними дно.

У середній мисці добре змішати просіяні борошно, розпушувач, соду та корицю. Відставити.

У миску від міксера покласти вершкове масло та цукор і збивати на середній швидкості до світлого й пухнастого стану 15 хв, опісля поступово додати по одному яйцю, добре збивати по декілька хвилин після кожного додавання. На завершення додати ваніль.

До утвореної масляної суміші частинами додавати суміш з борошна та кефір, збиваючи на малій швидкості.

До тіста додати посічені волоські горіхи та потерті на грубій тертці груші, перемішати лопаткою. Тісто рівномірно розподілити та вилити у дві тортівниці.

Коржі випікати 50-55 хвилин або доки зубочистка вставлена в центр, виходитиме чистою.

Випечені коржі вийняти із духовки та охолодити 10 хв, потім вийняти їх із тортівниць на решітку.

Медово-білковий крем:

Приготувати середню каструлю для водяної бані, на якій опісля заварюватимуться збиті білки. Поставити її на вогонь для закипання, наповнивши до половини водою.

Помістити яєчні білки та цукор у миску міксера, збити до середньої твердості піни.

Покласти миску зі збитими білками на каструлю з легко киплячою водою на плиті та постійно помішувати великим вінчиком, поки суміш не нагріється і розчиниться увесь цукор, щоб на дотик не відчувалося гранул, приблизно 3-5 хвилини.

Повернути білки до міксера та продовжувати збивати на високій швидкості до того часу, поки білки не стануть твердими та охолодженими (миска міксера більше не тепла на дотик), приблизно 5-10 хвилин.

Опісля, необхідно повільно додавати масло по маленькому шматку, й постійно збивати.

Якщо б крем звернувся, продовжувати збивати допоки не повернеться до гладкості.

Коли крем уже шовковистої структури, поволі додати мед і ще трішки збивати.

Складання торта:

Помістити один корж на таріль. Зверху викласти й рівномірно розмастити

приблизно склянку вершкового крему. Потім наступний корж, викласти й зарівняти шар крему зверху, а тоді й обмастити боки торта.

Перед завершенням торт необхідно поставити у холодильник на 20-30 хв.

Посікти ще 2 пригорщі підсмажених волоських горіхів, обсипати ними довкола низ торта та півмісяцем викласти на поверхні самого торта. Довершити прикрашання торта 2-3 відвареними грушами. Для безпеки груші можна закріпити зубочистками. Завершити увесь цей шедевр поливши груші зверху карамелізованим сиропом.

Якщо сироп уже застиг, його легко розігріти на вогні увесь час помішуючи. Та груші поливати лише літеплим, щоб не топився крем.

Відварені груші, що залишилися, додавати опісля, як закінчаться ті, що були на торті.



















