Торт “Дрова під снігом”

Торт, що поза сумнівом виправдає усі ваші старання та зусилля своєю простотою, красою й смаком.

Його готують з пісочних трубок, начинених усередині кисленько-солодкими вишнями, що викладені біленькою гіркою. Між собою трубочки з’єднані сметанковим кремом, таким же кремом торт покритий зверху й посипаний шоколадною крихтою.

Цей надзвичайно смачний торт має декілька назв: «монастирська хатинка», «смерекова хатинка», «дрова під снігом» і не тільки. На мій погляд остання назва є найбільш вдалою, відповідає сьогоднішній порі року та й зовнішній вигляд цього торта нагадує засніжені дрова у лісі.

Для тіста:

- 250 маргарину або вершкового масла
- 400 г борошна
- 3 жовтки
- 200 мл сметани
- 1 чайна ложка харчової соди або розпушувача для печива
- 1 літра вишень у власному соці, або заморожених

Для крему:

- 800 мл густої сметани жирністю 30%
- 200 г цукру
- 50 г чорного шоколаду

Вишню викласти на сито щоб стік сік.

Нагріти духовку до 180 С.

Борошно просіяти у глибоку посудину, додати маргарин й розтерти руками до крихти. Додати жовтки, сметану, соду й замісити м’яке тісто. Готове замішане тісто накрити й поставити у холодильник на пів години, а то й більше.

Робочу поверхню добре притрусити борошном викласти тісто та розкачати, надаючи йому прямокутної форми товщиною 3-5 мм. Розкачану паляницю розрізати на 15 стрічок (або й більше) шириною 3-4 см та довжиною у ваше деко на якому будете випікати.

На кожну стрічку посередині викласти відціджені вишні та заліпити тісто по усій довжині. Утворені палички-трубочки акуратно перекласти на деко встелене пергаментом. Випікати вишневі трубочки 20-25 хв допоки не підрум’яняться.

Для приготування крему необхідно збивати міксером охолоджену сметану разом з цукром до її легкого загущення 10-15 хв. За бажанням до сметанкового крему можна додати ваніль, цедру лимона й сік.

Приготувати таріль чи тацю на яку складатимете торт, відповідно розміру вишневих паличок.

На нижній шар викласти 5 паличок, змастити їх сметанковим кремом. Наступний шар 4 палички й крем, тоді 3,2,1 кожен раз перемащуючи кремом. І на завершення поверху змастити увесь торт кремом.

Готовий десерт притрусити товстим шаром тертого шоколаду. За бажанням, чорний шоколад можна замінити на білий або шоколадну помадку, або просто притрусити какао.

Бажано торт залишити на добу у прохолодному місці, щоб він просякнув та набрався смаку.





























