Кокосово-лаймовий торт

Тропічне кисленьке диво що приносить спогад літа та свіжість екзотичних островів.

Торт який вимагає часу та вашої уваги. Його краще готувати за два-три дні до події, щоб добре настоявся і просякнув смаком.

Для коржів:

- 400 г борошна
- 1 столова ложка розпушувача
- 230 г вершкового масла
- 1 столова ложка цедри лайма
- 300 г цукру
- 4 великих яйця
- 1 пакетик ванільного цукру
- 375 мл кокосового молока
- 100 г кокосової стружки

Для лаймового карду:

- 3 великих яйця
- 100 г цукру
- 60 мл соку лайма свіжо вичавленого
- 1 столова ложка тертої цедри з лайма
- 130 г вершкового масла

Кокосово-меренговий крем:

- 6 яєчних білки
- 300 г цукру
- 400 г вершкового масла
- 2 чайні ложки ванілі
- 50 мл кокосового молока

Для сиропу:

- 50 г цукру
- 150 г перевареної води
- сік з одного лайма

Для декору:

- пластівці коксу

Приготування коржів:

Нагріти духовку до 180 С. Приготувати три форми для тортів діаметром 20-22 см.

У середній посудині змішати просіяне борошно та розпушувач.

Масло кімнатної температури збити міксером протягом 5-10 хв поступово додаючи цукор і ваніль.

Опісля продовжуючи збивати, до масла додати по одному яйцю з інтервалом у 2-3 хв.

Зменшити швидкість міксера та почергово й поступово додати до масляної маси борошно та кокосове молоко. Наприкінці додати кокосову стружку й натерту цедру лайма, перемішати.

Тісто рівномірно розділити у три тортівниці та випікати 40 хв.

Спечені коржі витягнути з духовки й залишити на 10 хв у тортівницях. Потім вийняти та повністю охолодити.

Приготування лаймового карду:

Збиті яйця й цукор у невеличкій каструльці добре розтерти вінчиком. Додати сік лайма й натерту цедру. Поставити каструльку на малий вогонь й постійно помішуючи довести суміш до загустіння. Коли кард уже згусне й не стікатиме цілковито із ложки, тоді додати шматками масло та інтенсивно вмішати усе до однорідної маси.

Готовий кард перекласти у скляну посудину та щільно покрити харчовою плівкою саму масу, це необхідно для того щоб не утворювалася волога при вистиганні та плівка на верхнім шарі. Охолоджувати 2-3 год, а краще

упродовж ночі.

Приготування крему:

На вогонь поставити каструлю з водою, десь до половини заповнену, щоб нагрівалася. Опісля на неї поставиться чаша міксера для приготування меренги на водяній бані.

Помістити білки кімнатної температури у чашу міксера й збивати їх на середній швидкості приблизно 3 хв. Збільшити швидкість і поступово додати цукор та ваніль. Збивати до утворення глянцевої стійкої меренги.

Помістити меренгу в чаші на водяну баню й продовжуючи збивати ручним вінчиком, нагрівати до 160 С, протягом 3-5 хв. Меренга не повинна стати зернистою і під пальцями не мають відчуватися кристалики.

Меренгу зняти з водяної бані й продовжувати збивати міксером на великій швидкості до повного її охолодження 5-10 хв.

До холодної меренги поступово, по маленькому шматочку додати вершкове масло, приблизно 10 г за раз й продовжувати увесь час збивати. На сам кінець помалу додати кокосове молоко.

Приготування сиропу:

Змішати усі інгредієнти до повного їх розчинення та охолодження.

Для збирання цього торта знадобиться високе кільце яке кріпитиме коржі й крем. Оскільки кард є рідкуватим, а коржі важкі, торт може видатися нестійким.

Отож, покласти перший корж на таріль поставити кільце, що скріплює, змочити корж частиною сиропу.

Викласти на корж частину крему, розрівняти його.

У кондитерський мішок з товстим наконечником набрати невелику кількість крему.

Поверх крему, по краю, зробити обвідок з цього ж крему за допомогою кондитерського мішка. У серединку, уже на крем, що Ви викладали на корж, покласти половину карду.

Прикрити другим коржем і повторити усю процедуру.

Торт помістити у холодильник. Чим довше він там стоятиме, тим краще виглядатиме. Адже, щоб продовжити його оздоблювати, як крем так і кард мають добре застигнути.

Верх та боки рівномірно змастити залишками крему. Прикрасити на свій смак: видавити бортик із зубчастого наконечника; посипати коксовими пластівцями або притрусити тертою цедрою лайма, звісно, у декоруванні можна поєднати усі варіанти.




500 ml
SUZI WAN


500 ml



























