

Торт «Снікерс»

Торт «Снікерс» смакуватиме не тільки в часі особливого випадку, наприклад, зустріч нового року, святкування Різдва чи посвяття. Влаштувати свято ласунам можна навіть на щодень, особливо тим, хто полюбляє горіхово-шоколадні смаки. Але чомусь саме зиму вважають тим особливим часом щоб поласувати таким вибуховим і насиченим смаком.

Цей гігантський торт є популярним й серед чоловіків, адже його коржі замішуються на пиві Гіннесс, а начинка формується на основі смаженого солоного арахісу з легкою ноткою солодкової карамелі. Погодьтеся, традиційне поєднання смаків пивної чоловічої вечірки.

На цей неординарний десерт натрапили на сторінці кондитера-педагога Надії Зубової. Звичайно ж, як і в кожного, торт в кінцевому результаті виходить з певними своїми додатками та ідеями.

Приготування цього усіма любленого десерту містить чимало процесів, тому випікання, перемашування та формування торта «Снікерс» краще розбити на декілька днів. І це варто робити з декількох практичних причин, наприклад, упродовж дня матимете час і для інших справ, коржі добре охолонуть і не кришитимуться при розрізанні, карамель устигне загуснути, а увесь зібраний торт зафіксується, насититься смаком, набуде форми цільного снікерса, немов шоколадка, щоправда, великого розміру.

Корж Гіннесс:

- 250 мл пива Гіннесс
- 250 г вершкового масла
- 350 г цукру
- 100 г какао
- 2 яйця
- 100 мл кефіру
- 280 г борошна
- 7 г харчової соди

- 10 г ванільного цукру
- 1 дрібка тертого мускатного горіха

Меренга з арахісом:

- 80 г білка
- 180 г цукру
- 100 г смаженого, за бажанням соленого арахісу

Карамель:

- 150 г цукру
- 160 г вершків
- 30 г вершкового масла
- 100 г смаженого і соленого арахісу

Какаовий сироп для просочення:

- 300 г води
- 100 г цукру
- 20 г какао
- 50 мл темного рому

Карамельно-сирний крем:

- 200 г карамелі
- 200 г сиру Маскарпоне
- 200 г вершкового сиру Креметте

Крем під меренгу:

- 100 г вершкового масла
- 50 г згущеного молока

Крем для вирівнювання торта:

- 300 г вершкового сиру Креметте або Маскарпоне
- 80 г цукрової пудри
- 100 г вершків для збивання
- 100 г чорного шоколаду
- 2 столові ложки какао

Для приготування бісквіту Гіннесс:

Пиво влити в середню каструльку й додати масло, нагріти до закипання, але так, щоб масло повністю розтопилося. Зняти з вогню.

Одразу у гарячу суміш додати ванільний цукор, мускатний горіх і просіяне какао, перемішати потім додати цукор й мішати до зникнення крупинок.

В іншу посудину покласти розбиті яйця, додати кефір і соду та добре усе перемішати вінчиком, поступово ввести ще гарячу какао-пивну суміш. Кислота кефіру й висока температура погасить соду.

Опісля додати просіяне борошно й ще раз добре перемішати.

Оскільки, тісто на бісквіт доволі тяжке, його краще випікати у двох тортівницях діаметром 18-20 см. Дно форм встелити вирізаним кругом пергаменту. Випікати у попередньо нагрітій духовці при температурі 180 С 40-60 хв. Перевірити готовність бісквітів можна дерев'яною паличкою, спечені коржі залишити остигати в духовці з прихиленими дверцятами.

Рекомендують коржі з форм не виймати до їх повного остигання, тому що, вони крихкі й можуть легко поламатися. Найкраще дати можливість бісквіту вистоятися упродовж доби, потім розрізати його навпіл по горизонталі й збирати торт.

Для приготування меренги:

Дуже важливо акуратно й чисто відділити білок від жовтка, також важливо щоб білки були кімнатної температури.

На листку пергаменту намалювати два круги діаметром у розмір форм в яких випікалися коржі.

Білки почати збивати на малій швидкості поступово збільшуючи до максимальної, коли білки почнуть біліти й ущільнюватися можна додавати цукор малими порціями. З моменту останнього додавання цукру меренгу збивати ще 5 хв до блискучих, щільних піків.

До готової меренги додати арахіс, перемішати лопаткою лише 2-3 рази, щоб

меренга не втратила своєї щільності.

Готову меренгово-горіхову суміш перекласти в кондитерський мішок з великим отвором і видавити по колу корж на приготований пергамент. Зверху зарівняти.

Сушити меренгу при температурі 115-120 С 45-50 хв, можна трішки довше, щоб була суха і хрумка.

Для приготування карамелі:

У глибоку каструльку насипати цукор й поставити на середній вогонь, не перемішуючи лише струшуючи каструлю довести цукор до коричневого кольору. Але обережно щоб не перепалити цукор. Зняти каструльку з вогню, малими шматками додати масло й помішуючи розтопити його. Влити вершки й обережно розмішати бо суміш сильно пінитиметься, поставити каструлю з карамеллю ще раз на вогонь та проварити 5 хв.

100 г теплої карамелі змішати зі 100 г обсмаженого і солоного арахісу. Перекласти в кондитерський мішок і поставити в холодильник.

200 г карамелі охолодити до кімнатної температури.

Для приготування просочення:

У каструльку покласти воду, какао і цукор розмішати вінчиком та помішуючи довести до закипання, охолодити й додати ром.

Для приготування карамельно-сирного крему:

Охолоджену до кімнатної температури карамель добре перемішати збиваючи міксером.

Сири легко змішати міксером у два три оберти (дуже обережно, адже вони можуть швидко зріднути), поступово додати карамель. Збити до пишності й легкості. Крем перекласти у великий кондитерський мішок і поставити в холодильник.

Для приготування масляного захисту для меренгових коржів:

Цей захист необхідний для того щоб меренгово-горіхові шари не набралися

вологості від крему та просякнутих коржів. Тому кожен шар з усіх боків обмащується підготовленою масою утворюючи своєрідний захист від вологості.

Вершкове масло кімнатної температури, збити міксером до пишності й малими порціями додати згущене молоко, продовжуючи збивати до однорідності.

Для збирання торта:

Оскільки торт буде високий нам знадобиться кільце для фіксації торта й ацетатна плівка для нарощування висоти.

Коржі Гіннесс по горизонталі розрізати навпіл, також зрізати нерівну «шапочку» на верхівці коржа.

На диск для торта покласти перший корж, за допомогою кухонного пензля добре просочити його какаовим сиропом.

Одразу поставити кільце для фіксації торта та плівку, якщо вона у вас висока, якщо низька, тоді встановити її пізніше коли не вистачатиме висоти кільця.

На корж рівномірно викласти невелику частину карамельно-сирного крему.

Меренговий корж навколо обмастити масляним кремом щоб запобігти втягуванню меренгою вологи та викласти на крем.

На меренгу знову викласти частинку карамельно-сирного крему, покласти чорний корж, просочити його. Такі ж дії повторити з наступними меренгою і чорним коржем.

Третій чорний корж, просочити, нанести тонкий шар крему, по краю зробити контурний бортик з крему і викласти шар карамелі з арахісом, якщо ще залишився крем покрити карамель кремом, якщо ні одразу покласти на неї останній чорний корж та просочити його.

Торт накрити харчовою плівкою й помістити в холодильник на ніч для доброї фіксації та стійкості.

Для приготування шоколадного крему для вирівнювання торта:

Цей крем варто готувати безпосередньо перед вирівнюванням торта, оскільки він густий і ще застигатиме через шоколад.

Розтопити шоколад на водяній бані помішуючи й не перегріваючи його, лише щоб розійшовся.

Сир з пудрою збити на великій швидкості буквально до 10-15 секунд. Окремо збити вершки до густини. Поєднати сир з вершками злегка вимішуючи міксером.

До ще теплого шоколаду 35-40 С додати 1-2 столові ложки сирного крему й швидко перемішати міксером.

Змішаний і вже трохи охолоджений шоколад додати до загального крему й знову перемішати.

До цієї маси додати просіяне какао і ще раз збити.

Уже зібраний торт дістати з холодильника, зняти кільце й ацетатну плівку, нанести на нього тонкий шар шоколадного крему роблячи в такий спосіб чорнове вирівнювання, що убезпечить від потрапляння крихт на шоколадну поверхню.

Потім, за допомогою лопатки для вирівнювання, викласти крем товстішим шаром, розрівняти його рівномірно навколо торта й зарівняти.

Торт можна декорувати на свій смак залишеним кремом, крихтою від зрізаних коржів, арахісом або цукерками з горішками.



















