Торт “Полунично-маковий”

Шукаєте легкої ідеї для особливої події? Ось Вам святково весняний і надзвичайно смачний полунично-маковий торт. У приготуванні цей вишуканий десерт не потребує великих зусиль та вашого часу. Вологі коржі, запашна полуниця, сирний крем, ось це неперевершене поєднання стане особливим шармом цього торта.

Рецепт запозичила у майстрині-кондитера Оксани Лобачової яка веде свою кондитерську школу та щедро ділиться своїми напрацюваннями. Щоправда декорацію я трішки упростила.

Рецепт розрахований на торт розміром 22 см, на фото торт 18 см.

Коржі:

- 4 яйця
- 250 г цукру
- 250 г вершкового масла
- 1 г солі
- 5 г розпушувача
- 5 г харчової соди
- 50 г молока
- 50 г сметани
- 50 г олії
- 270 г борошна
- 100 г сухого маку

Полуничний мармелад:

- 400 г полуниці
- 150 г цукру
- 4-5 г агар-агару

Крем:

- 500 г вершків 30%
- 400 г сиру маскарпоне

- 150 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру

Сирний крем для вирівнювання:

- 150 г вершкового масла
- 100 г цукру пудри
- 400 г вершкового сиру
- 1 пакетик ванільного цукру

Шоколадний ганаш:

- 70 г шоколаду
- 70 г вершків

Для приготування коржів:

Духовку нагріти до 180 С.

Приготувати три форми для торта з однаковим діаметром 22 см, з пергаменту вирізати круги такого ж діаметру і застелити дно форм.

Вершкове масло кімнатної температури покласти у діжу міксера та збивати разом із цукром до білої пухкої маси. При збиванні, поступово, додавати по одному яйцю і, після кожного, продовжувати збивати до однорідної маси.

Сухі інгредієнти, окрім, маку просіяти та змішати в окремій посудині.

У масляну масу під час збивання поступово доливати усі рідкі інгредієнти, періодично досипати сухі інгредієнти й продовжувати збивати до однорідності.

Оскільки для цього торта потрібно приготувати два макові коржі й один білий, рекомендуємо готову масу на коржі візуально розділити на три частини. Одну частину перекласти у приготовану форму, а до тіста, що залишилось додати мак, добре перемішати й викласти в інші приготовлені завчасно форми. Тісто зверху зарівняти й поставити випікатися у розігріту духовку на 40 хв, до золотистого кольору.

> *Перед завершенням часу випікання необхідно прослідкувати чи добре коржі спеклися, особливо коли вони різного розміру. Їх можна перевірити*

шпажкою або зубочисткою, якщо при проколюванні вона виходить суха – коржі готові.

Спечені коржі вийняти з духовки, залишити на декілька хвилин прохолонути, потім, обвівши ножем навколо коржа щоб відділити від форми, вийняти корж і охолодити.

Щоб коржі були менш крихкими та не просідали при формуванні самого торта, їх бажано залишити на декілька годин для стабілізації, а ще краще залишити на ніч у холодильнику, лише загорнути у харчову плівку щоб не підсихали.

Для кращого естетичного вигляду готового виробу, перед збиранням торта, рекомендується із коржів тонко зрізати жовтий запечений шар.

Для приготування полуничного мармеладу:

Полуницю перебрати скласти у каструльку, перебити блендером, додати цукор і агар-агар, довести до закипання і проварити 2 хв.

Приготувати дві форми діаметром 20 см, вистелити їх із середини харчовою плівкою та рівномірно розділити приготовану полуничну суміш у ці дві посудини. Охолодити та зберігати в холодильнику до моменту формування вашого витвору.

Для приготування крему:

У діжу міксера покласти добре охолоджені вершки, сир (протягом ночі в холодильнику), цукор та ванілін. Щоб продукти не нагрівалися одразу збити на великій швидкості до утворення густого однорідного крему. На цьому процесі варто бути дуже уважним та слідкувати щоб крем не перебити до стану масла.

Для формування торта:

Самі коржі дуже смачні та вологі, але за вашим бажанням, при формуванні торта, їх можна ще трішки зволожити лимонним лікером.

Перший маковий корж помістити на підставку або таріль під торт, зрізати жовту нерівну верхівку й припечені боки та дно.

> *Бажано одразу зафіксувати роз’ємне кільце з ацетатною плівкою, це допоможе більш рівномірно заповнювати кремом усі краї торта, та й сам витвір буде рівнішим і легше вирівнюватиметься при фінішнім покриті.*

На корж викласти четвертину крему та зарівняти. За допомогою кондитерського мішка по краю кремом зробити невеликий ободок-бортик, а посередині покласти полуничне желе. Знову викласти четвертину крему зарівняти. Наступним покласти білий корж і все так само повторити з кремом та полуничним желе, зверху покласти маковий корж

Зібраний торт накрити плівкою, поставити на ніч у холодильник, щоб він добре встоявся та рівномірно осів.

Для приготування сирного крему для вирівнювання:

У чашу міксера покласти вершкове масло кімнатної температури й збивати 5 хв. Поступово додавати цукрову пудру і продовжувати збивати на великій швидкості до утворення м’якого, пишного, білого крему. Зменшити швидкість до середньої й додати вершковий сир, збивати ще 2 хв щоб не згорнувся.

> *Крем можна пофарбувати у будь-який колір додаючи кілька крапель харчової фарби ще у момент збивання масла.*

Торт вийняти з холодильника зняти кільце, плівку, сирний крем нанести на торт з усіх боків і зверху та вирівняти за допомогою кондитерського шпателя й скребка.

Для шоколадного ганаша:

Помістити вершки й подроблений шоколад у каструльку й розтопити на водяній бані або у мікрохвильовій печі короткими імпульсами по 30-50 сек. При цьому часто помішувати, та слідкувати щоб не перегріти шоколад. Зняти, як тільки стане рідкий та глянцевий.

Охолодити до 30-27 С. Перекласти ганаш у кондитерський мішок або корнетик з пергаменту, надрізати маленький отвір й видавити по краях торта

щоб утворювалися краплини, що стікатимуть. Верх торту теж залити шоколадним ганашем.

> *Важливо, щоб ганаш був не загарячим, бо стікатиме швидко й утворяться надто тонкі та прозорі потоки, важливо, щоб був і не захолодним, бо тяжко стикатиме грубими важкими потоками.*

Для ганаша можна використовувати й білий шоколад, адже його можна фарбувати у різний колір, який Вам до вподоби. Але для цього, потрібно вибілити шоколад білим барвником, а лише потім забарвити іншим яскравим кольором.

Після того, як на вашому витворі застигне шоколадний ганаш, торт можна прикрасити за своїм уподобанням фруктами, ягодами, квітами, шоколадними цукерками, печивом...

Цей десерт краще смакуватиме охолодженим. Смачного!

ZWILLING
J.A. HENCKELS
SOLINGEN GERMANY
ZWILLING
J.A. HENCKELS
QUALITY STAINLESS
STAINLESS STEEL
DOUBLE RIVETED
HIGH CARBON
NO STAIN