Торт “Лавандово-чорничний”

На мить заплющивши очі, уявіть пурпурну галявину Провансу… і ось вона на вашому столі!

Цей апетитний лавандово-чорничний чудо-тортик може перемінити ваш настрій у легкість літа й свіжий подих вітру.

Процеси приготування торту доволі прості й зрозумілі, крок за кроком Ви з легкістю створите його та будете насолоджуватися і пишатися своїм вишуканим витвором. Вологі запашні коржі, м’яке кисленьке суфле з ніжний сирний крем з наповненою ягідною серцевиною не залишить нікого байдужим.

За бажанням більш вираженого лавандового кольору й лавандового ефекту, до коржів та до суфле можна додати по краплі харчової фарби фіолетового та блакитних кольорів.

Коржі:

- 200 г борошна
- 10 г розпушувача для тіста
- 4 яйця
- 50 г олії
- 100 чорниці або лохини
- 120 г цукру
- 80 г молока
- 5 г сухої лаванди

Чорничний соус:

- 150 г чорниці або лохини
- 10 г крохмалю
- 30 г цукру

Крем:

- 150 г сиру маскарпоне

- 50 г цукру
- 150 г вершків
- ваніль

Суфле:

- 250 г пюре чорниці
- 60 г цукру
- 250 г вершків
- 15 г (1:5 вода) желатину

Крем для вирівнювання:

- 150 г сиру маскарпоне
- 50 г цукру
- 150 г вершків
- ваніль

Нагріти духовку до 180 С.

Для приготування коржів збити яйця у міксері разом з цукром до білої об’ємної піни. Додати молоко, олію, просіяне борошно з розпушувачем та перемішати вручну лопаткою. Всипати ягоди й квітки лаванди ще раз обережно перемішати щоб тісто не осіло.

Тісто перекласти у тортівницю діаметром 18 см та випікати 35-40 хв при температурі 180 С. Корж на готовість перевірити дерев’яною шпажкою. Готовий корж охолодити. Найкраще, уже охолоджений корж загорнути в харчову плівку та поставити на ніч у холодильник для стабілізації.

Для соусу, ягоди (можна заморожені), цукор і крохмаль змішати в каструльці та довести до закипання щоб заварити крохмаль. Готовий соус накрити плівкою в контакт щоб не утворювався конденсат і охолодити.

Для крему, необхідно щоб інгредієнти були добре охолодженні. Покласти усе у чашу міксера та збити до пишного й стабільного крему, зберігати в холодильнику.

Для приготування суфле, спочатку необхідно замочити желатин згідно з вказівками на упакуванні. Ягоди чорниці перетерти у блендері та пропустити

через сито.

Холодні вершки збити разом із цукром до м’яких піків. Поєднати крем із чорничним пюре і перемішати. Додати гарячий розтоплений желатин і швидко вимішати.

Формування торту: корж розрізати на чотири однакові частини. Помістити один частину коржа на таріль для торта та зафіксувати роз’ємне кільце разом з ацетатною плівкою, викласти половину чорничного суфле, покласти другу частину коржа.

Тепер викласти половину крему розрівнюючи зробити маленькі бортики. Посередині на крем викласти чорничний соус, розрівняти. На наступний корж окремо, не ставлячи у формувальне кільце, намастити другу половину крему і, що важливо, кремом до низу викласти на чорничний соус. Опісля, цей перевернутий кремом до низу корж, залити другу частину суфле і прикрити останнім коржем.

Торт прикрити плівкою та поставити у холод на декілька годин, а краще на ніч для доброї стабілізації.

Крем для вирівнювання торта, приготувати за таким же методом як попередній.

Вирівняти боки й верх торта приготованим кремом та декорувати його за своїми смаком.

















