

Лимонно-сирний торт

Ніжна пісочна основа, солодка сирна середина і кисленьке ягідне асорті зверху. Дуже смачно!

Сирні торти, які не випікають а згущують желатином, - порівняно нове поповнення кулінарних шедеврів. Ці торти зверху прикрашають фруктами та ягодами. Зазвичай, основу для них готують із крихт печива.

Лимонно сирний торт - чудова основа для різноманітних фруктових наповнювачів. Фрукти можна добавляти в начинку чи викласти поверх. Персики, ягоди та екзотичні фрукти ідеально підходять для прикраси сирного торта.

Цей рецепт взятий і випробуваний із книжки “Dessert Techniques” Le Cordon Bleu, 1999.

Кордон блю (фр. Le Cordon bleu) — найвідоміша у світі французька кулінарна школа.

- 250 г пісочно-галетного печива
- 130 г вершкового масла
- 160 г цукру
- 125 мл води
- 15 г желатину в порошку
- 6 жовтків
- 1 лимон
- 500 г м'якого сиру “Рікота”
- 400 г вершків для збивання

Щоб приготувати основу для торта, потрібно покрити печиво качалкою у пакеті або ж змолоти у блендері чи пропустити через м'ясорубку.

Розтопити у каструльці вершкове масло і змішати з крихтами печива. Цю суміш викласти у форму для торта діаметром 25 см. Зрівняти та обім'яти її, заморозити, щоб затверділа.

Для приготування сиропу необхідно налити у каструлю 80 мл води, додати цукор і на малому вогні, помішуючи, розчинити цукор. Довести до кипіння і варити сироп, розчиняючи кристали цукру, що кристалізуються на стінках каструлі, змочуючи пензликом холодною водою. Варити сироп до проби на м'яку кульку (*охлаждена капля сиропа має зберігати форму і залишатися м'якою*).

Збити жовтки у вогнетривкій мисці, влити в них сироп тонкою цівкою, продовжуючи збивати, допоки суміш жовтків і сиропу не стане світлою, маслянистою та холодною.

Розчинити желатин у залишеній воді. Сир перетерти через сито і перемішати із тертою шкіркою та соком лимону і розчиненим желатином. Помішуючи з'єднати сирну масу із жовтковою.

Збити вершки до густої піни й додати в попередню суміш. Викласти у форму на основу з печива.

Охолоджувати декілька годин до повного застигання.

Для прикраси торта підходять ягоди чи фрукти, наприклад викладений часточками консервований персик, покритий тонким шаром абрикосового варення.

Можна прикрасити вареними фруктами: асорті лісових ягід легко проварити з цукром, загустивши його крохмалем.

Зі збитих вершків за допомогою кондитерського мішка з насадкою зробити крайку по краю торта і викласти поверх охолоджені ягоди.

Залишити торт в холодильнику на декілька годин.

