

Франкфуртський (Frankfurter Kranz)

Кранц

Франкфуртський кранц - справжня класика - чарівний десерт німецького походження.

Франкфуртська корона - вінок - торт з масляного бісквіту та з масляним кремом і червоним конфітюром, посипаний праліне.

Про цю смакоту вперше згадується в 1735 році. Історія, на жаль, не розповідає, хто є автором цього шедеву. Цілком ймовірно, що був він «створений» на честь кайзера (німецький імператорський титул). Однак ім'я його, знову ж таки, не відомо.

Багато хто вважає, що автор торта «Франкфуртський кранц» хотів підкреслити своєю вигадкою статус торгового міста. Його форма символізує круглу корону, обсипану праліне, що нагадує колір золота, а червоні вишні уособлюють собою рубіни, якими прикрашаються характерні атрибути королів.

Відповідно до джерел, перший рецепт торта був зафіксований тільки на початку XX століття. Про те, яким має бути тісто, кондитери до сьогодення сперечаються і не можуть прийти до єдиної думки: пісочне або бісквіт. Зате з кремом все зрозуміло – крем неодмінно з маслом!

Саме тому можна з упевненістю сказати, що торт «Франкфуртський Кранц» не відноситься до розряду дієтичних. Однак, інколи, можна дозволити собі подібні ласощі.

«Франкфуртський Кранц» є важливою частиною франкфуртського чаювання. Барвистий десерт може стати прикрасою будь-якого святкового столу. Кожен, хто приїжджає в це німецьке місто вважає своїм обов'язком скуштувати ці ласощі. Багато хто зачаровується ним і привозить оригінальний рецепт в рідну країну.

Чудовий смак, фактура та колірна палітра цього десерту творять справжнісіньке свято на тарілці – втілення урочистості та гарного настрою.

-
- 100 г маргарину чи вершкового масла
 - 150 г цукру
 - 2 чайних ложки ванільного цукру
 - 4 каплі лимонної есенції чи ромової
 - 3 яйця
 - 150 г борошна
 - 50 г кукурудзяного крохмалю
 - 1,5 чайної ложки порошку до печива

Для крему:

- 1 пакет ванільного пудингу
- 100 г цукру
- 500 г молока
- 250 г вершкового масла

Для праліне:

- 15 г вершкового масла
- 60 г цукру
- 125 г почищеного і посіченого мигдалю
- червоного джему із порічки, вишні чи полуниці
- консервовані черешні для прикраси

Нагріти духовку до 180 С.

За допомогою міксера збити маргарин чи масло до світлого кольору. Додати цукор, ванільний цукор, есенцію та продовжувати збивати до світлої пухкої маси. Розбити та додати до масляної маси по одному яйцю з інтервалом у 30 секунд та продовжувати збивати ще декілька хвилин.

Просіяти борошно, крохмаль та порошок до печива. Додати сипучі інгредієнти до масляної маси і на малій швидкості міксера добре перемішати.

Змастити маслом та притрусити борошном форму-кільце з великим отвором по середині діаметром 20 см. Викласти у приготовану форму утворене масляне тісто і розрівняти його за допомогою м'якої лопатки. Випікати корж-

кільце протягом 35-45 хв до золотистого кольору.

Готовий корж залишити на 10 хв остигати, тоді перевернути його на решітку для цілковитого охолодження.

Для приготування крему потрібно зварити пудинг згідно інструкції, яка вказана на упаковці та додати ще 100 г цукру. Остудити його, час до часу помішуючи.

Якщо у вас немає готової суміші для пудингу, то його можна приготувати самому:

- 500 мл молока (які вказані у рецепті)
- 2 столові ложки цукру
- 3 столові ложки кукурудзяного чи картопляного крохмалю
- 2 жовтки
- ванілін за смаком

Приготувати дві каструльки для водяної бані, у меншій каструльці розтерти вінчиком жовтки із цукром та ваніліном, додати половину молока, розмішати і поставити на водяну баню нагріватися. У другій половині молока розчинити крохмаль і влити до яєчної суміші. Постійно помішуючи довести пудинг до загустіння. Додати ще 100 г цукру, що вказані у рецепті десерту. Охолодити.

Збити вершкове масло до білого і пухкого стану. Охолоджений пудинг додавати по столові ложці, час до часу, увесь час збиваючи.

Крем поставити в холодильник, а тим часом **приготувати праліне:**

Розтопити масло, додати цукор і обчищений від коричневої шкірки дрібно посічений мигдаль, добре перемішати. Готувати, доки мигдаль не стане золотистим. Викласти мигдаль на шматок алюмінієвої фольги та охолодити.

Корж-кільце розрізати по горизонталі на три рівні частини. На першу частину коржа викласти червоний джем, тоді шар масляного крему, прикрити наступним коржем. Другий корж змастити лише кремом, прикласти третім і все навколо також обмастити кремом. Залишити трошки крему щоб прикрасити торт. Навколо обсипати праліне, зверху, за допомогою кондитерського мішка викласти крем у формі квіток та прикрасити черешнями або червоним джемом.

Торт найкраще смакуватиме наступного дня.

Пропорція, що вказана у рецепті, ідеально підходить для форми діаметром 20 см, з досить широким отвором посередині. Якщо у Вас більша форма, тоді краще збільшити пропорцію тіста у півтора рази або удвічі і, відповідно, збільшити пропорцію крему. Для любителів не надто солодкої випічки пропорцію цукру можна зменшити. Також за бажанням можна легко змочити коржі сиропом чи лікером.





















