

# Полунично-сирний торт

**Поєднання полуниці і вершкового сиру - це мрія, яку можна здійснити.**

**До Вашої уваги надзвичайно смачний, весняний торт із двох полуничних коржів та прошарку вершкового сирника посередині, перед яким важко встояти.**

*Насправді цей торт не важко зробити, але це займе якийсь час, так як він складається із двох різних елементів. Краще зробити спочатку сирний корж, щоб він постояв через ніч. На наступний день випекти полуничні коржі та скласти все разом. Все це можна зробити і за один день, але це займе трохи часу, адже щоб акуратно викласти сирний корж на крем, треба щоб він добре вистиг.*

*Важливо для випікання коржів підібрати усі три форми однакового розміру. Також важливо щоб форма для сирного коржа була суцільна, оскільки він випікається на воді. Якщо немає такої форми, тоді можна вистелити товстою фольгою роз'ємну форму для торта, але перед випіканням переконалися чи вода не просочується через фольгу.*

*Для кращого зовнішнього завершення торта необхідно накладати багато крему, а потім вирівнювати його і знімати зайвий за допомогою кондитерського шпателя чи ножа. Верхні розетки, мережку та свіжі полуниці, як довершення оздобу усього кулінарного витвору, варто робити в останній день перед тим як подавати до столу.*

---

## **Сирний корж:**

- 750 г вершкового сиру, кімнатної температури
- 200 г цукру
- 3 столові ложки борошна
- 230 г сметани
- 1 столова ложка ванільного екстракту
- 4 великих яйця, кімнатної температури

## **Полуничний корж:**

- 170 г вершкового масла, кімнатної температури
- 250 г цукру
- 170 г сметани
- 6 великих яєчних білків, кімнатної температури
- 325 г борошна
- 4 чайні ложки (18 г) порошку для випічки
- 240 мл пюре полуниці (можна на половину із молоком)
- 7-8 крапель рожевого барвника для їжі

### **Сирно-вершковий крем:**

- 500 г вершкового сиру, кімнатної температури
- 750 мл вершків для збивання, охолоджених
- 170 г цукрової пудри
- сік половини лимона (за бажанням)
- 1 столова ложка ванільного екстракту
- полуниці для декорації

Розігріти духовку до 180 С.

**Оскільки сирний корж випікатиметься на воді**, необхідно приготувати круглу суцільну форму для торта діаметром від 20 до 22 см. Встелити дно пергаментом та змастити маслом боки. Приготувати іншу більшу і суцільну форму в яку помістити першу форму.

У великій мисці від міксера, змішати вершковий сир, додати цукор і борошно. Змішувати при низькій швидкості міксера, щоб сир не звернувся.

Додати сметану і ванільний екстракт та продовжувати змішувати на низькій швидкості, поки усе добре не перемішається.

Додати яйця по одному за раз, змішуючи повільно і очищаючи стінки миски після кожного додавання.

Вилити сирне тісто у приготовану форму.

Помістити форму з тістом в іншу більшу посудину. Заповнити зовнішню більшу посудину теплою водою, приблизно до половини форми що з тістом. Випікати протягом 1 год. – 1 год. 30 хв.

Вимкнути духовку і залишити сирний корж в духовці при закритих дверцях

протягом 30 хвилин. Не відкривати дверцята, щоб не випускати тепло.

Опісля трішки прихилити дверцята духовки і залишити корж в духовці ще 30 хвилин. *Цей процес охолодження допомагає сирному коржу остигати повільно, щоб запобігти різкому осіданню.*

Вийняти корж із духовки та охолоджувати його до 5-6 годин.

**Для того, щоб зробити полуничні коржі,** необхідно розігріти духовку до 180 С.

Підготувати 2 форми діаметром від 20 до 22 см., встелити дно пергаментним папером. Приготувати полуничне пюре: перетерти у блендері полуниці та перецідити їх через сито, щоб відібрати кісточки.

У великій мисці від міксера збити разом масло кімнатної температури на середній швидкості до світлого кольору і пухкості, близько 10-15 хвилин. Додати цукор та продовжувати збивати. Тоді додати сметану і знову збивати декілька хвилин.

Додати яєчні білки, але не всі одразу, краще розділивши їх навпіл, продовжуючи збивати масу. Зупинити міксер та за допомогою лопатки добре вимішати, щоб переконатися, що всі інгредієнти добре перемішалися .

Просіяти та змішати борошно і розпушувач у мисці. Додати до масла з білками половину суміші борошна і перемішувати у міксері.

Влити в тісто половину полуничного пюре та продовжувати перемішувати.

Додати залишену частину борошна, опісля харчовий барвник і перемішати до отримання однорідної маси. Розділити рівномірно тісто у підготовлені форми.

Випікати протягом 30-35 хвилин, або поки зубочистка, вставлена в середину коржа, виходить з декількома крихтами.

Вийняти коржі з духовки і дати їм охолонути протягом 2-3 хвилин, потім вийняти з форм на решітку, щоб цілковито вистигли.

**Для того, щоб скласти торт,** необхідно зробити крем: покласти вершковий сир у миску і розмішати його вінчиком до отримання однорідної маси.

У миску для міксера влити вершки для збивання, додати цукрову пудру і

ванільний екстракт та збивати до м'якої консистенції.

У збиті вершки додати вершковий сир і продовжувати збивати до густого крему. Це відбуватиметься досить швидко. Збитий крем помістити в холодильник хоча б на 30 хв.

Помістити перший полуничний корж на таріль, викласти приблизно чашку крему та рівномірно розрівняти його.

На шар крему покласти сирний корж, знову крем і наступний полуничний корж.

Обмастити кремом боки та верх торта і акуратно розрівняти їх.

Зверху, по краю, торт прикрасити малими розетками за допомогою кондитерського мішка та зубчастого наконечника. Половинками полуниці прикрасити внутрішні частини розеток.

Навколо нижнього краю прикрасити торт скибками полуниці. За допомогою кондитерського мішечка або шприца і мілкового наконечника зробити дрібну мережку навколо нижнього краю торта.

Зберігати торт в холодильнику під великим ковпаком для торта.

Торт найкраще смакувати опісля 2-3 днів «настоювання».





























