Торт “Рожевий бриз”

Несподіваний торт із рожевого шампанського – це ідеальний спосіб відсвяткувати будь-яку подію або свято!

Насичений смаком шампанського торт з класичним ванільно-вершковим кремом – це казка, мрія і реальність.

Цей торт можна готувати зі звичного жовтого шампанського й декорувати його у золотистий колір. Тоді необхідно замість 3 яєчних білків додати у тісто 2 цілих яйця і не додавати рожевого барвника.

Коржі:

- 200 г борошна
- 1 1/2 чайні ложки розпушувача
- 115 г вершкового масла кімнатної температури
- 200 г цукру
- 3 великі яєчні білки кімнатної температури
- 1 чайна ложка ванільного екстракту
- 1 столова ложка олії
- 170 мл рожевого шампанського або ігристого вина
- кілька капель харчового рожевого барвника

Ванільно-вершковий крем:

- 4 великих яєчних білка
- 200 г цукру
- 350 г вершкового масла кімнатної температури
- 1 чайна ложка екстракту ванілі
- 100 мл рожевого шампанського
- кілька капель харчового рожевого барвника
- 1 банка декоративного цукру

Для приготування коржів насамперед необхідно увімкнути духовку і нагріти до 180 С.

Приготувати три круглі посудини для випікання коржів діаметром 15 см., дно

вистелити пергаментом.

> *Порція тіста розрахована на 3 коржі діаметром 15 см. Якщо у Вас більші форми, тоді необхідно збільшувати порцію тіста, інакше коржі будуть тонкими, а торт низьким.*

У середню миску, просіяти борошно і розпушувач. Відкласти.

У миску від міксера покласти вершкове масло та збивати до однорідної маси. Додати цукор і збивати до світлішого кольору масла і пухкості 10-15 хвилин.

Знизити швидкість, по одному додати яєчні білки, продовжуючи збивати після кожного додавання. Додати ванільний екстракт.

По черзі, малими порціями, додати суміш борошна і шампанське, починаючи і закінчуючи борошном.

Додати барвник та добре перемішати, переконатися що барвник добре розчинився.

Викласти тісто рівномірно у підготовлені форми. Розрівняти верхи за допомогою шпателя.

Випікати протягом 30-45 хвилин або поки зубочистка, вставлена в центр, виходить чиста.

Вийняти коржі та залишити їх остигати у формі протягом 10 хв. Потім ножем обвести навколо коржів, перевернути коржі на решітку, щоб повністю охолонути.

Щоб приготувати крем, спочатку необхідно поставити середню каструлю наповнену до полови водою на вогонь, щоб у подальшому використовувати як водяну баню для білків.

Покласти яєчні білки і цукор у миску міксера, збити до стійкої піни.

Помістити миску з білками на водяну баню з гарячою водою на плиті і постійно збивати вінчиком до того часу, поки суміш не стане доволі гарячою і під пальцями не відчуватиметься цукор – приблизно 3 хв.

Повернути миску з білками до міксера і продовжувати збивати на високій швидкості до того часу, поки безе не стане кремоподібне і охолоджене 5-10 хв., (миска на дотик не тепла).

Масло нарізати маленькими кубиками та повільно по одному додавати їх до білків і продовжувати збивати до отримання однорідної маси.

Спочатку білки осядуть але пізніше усе разом зіб’ється до потрібної консистенції. Додати ваніль і далі продовжувати збивати до отримання однорідної маси.

> *У випадку, коли масло з білками звернулося, поставити миску на водяну баню і продовжуючи збивати ручним вінчиком, трішки нагріти щоб масло знову з’єдналося з безе.*

Щоб успішно ввести шампанське в крем необхідно його теж трішки нагріти на водяній бані і тонкою цівкою долити у крем, увесь час продовжуючи збивати.

Для того щоб скласти торт необхідно підготувати усі три коржі, обрізати жовті верхи та низи.

Помістити перший корж на таріль для торту, за допомогою кухонного пензля обильно просочити коржі шампанським. Зверху викласти приблизно 2/3 склянки крему і рівномірно розподілити його по коржі. Скласти таким чином і перемастити решта коржів та залишити торт у холодильнику на 20 хв.

Акуратно обмастити боки та верх торта залишеним кремом. Посипати навколо декоративним цукром.

Якщо ще залишився крем, додати до нього трішечки барвника і добре перемішати. За допомогою кондитерського мішка і зубчатого наконечника виробити рожеві розетки на поверхні торта.

Прикрасити рожевим намистом навколо внизу торта.

Залишити торт у холодильнику на день-два настоятися для кращого його смаку.


RUMFORD
BAKING
POWDER




BERNARD-MASSARD












ARTISAN




















MARTINI
Rosé



