

Торт «Великодня феєрія»

Неймовірний великодній торт, що поєднує в собі пасхальні традиції та смаки.

Сирні коржі символізують смак сирної паски, полуничний крем нагадує про барвисту та соковиту весну, блакитна глазур - колір світлого воскреслого неба, а шоколадні плямисті яйця, наче писаночки, як символ нового життя.

Для лимонно-сирних коржів:

- 170 г вершкового масла, розм'якшеного
- 300 г цукрового піску
- 3 яйця
- 1 столова ложка цедри лимона
- 1 чайна ложка екстракту ванілі
- 170 г сиру рікотта
- 115 мл кефіру чи рідкої сметани
- 280 г борошна
- 2 чайні ложки пекарського порошку
- 1 / 2 чайної ложки соди для випічки

Для чебрецевого сиропу:

- 125 мл води
- 2 столові ложки свіжого лимонного соку
- 100 г цукру
- 5 до 8 гілочок свіжого чебрецю

Для полунично-сирної начинки:

- 3 яєчні білки
- 100 г цукру
- 170 г вершкового масла, розм'якшеного
- 115 г вершкового сиру, пом'якшеного
- 1/4 чашки + 2 столові ложки полуничної конфітюру (яку можна

приготувати із 200 г свіжих полуниць, 70 г цукру і 2 столових ложок свіжого лимонного соку)

Для масляної глазури:

- 115 г вершкового масла
- 95 г кондитерського жиру, якщо немає тоді 115 г масла
- 500 г цукрової пудри
- 2-3 столові ложки води або молока
- 1 чайна ложка ванільного екстракту
- кілька крапель блакитного харчового барвника
- кілька шоколадних яєць

Для випікання коржів найперше необхідно увімкнути духовку на 180 С, щоб добре нагрілась.

Приготувати три форми для коржів діаметром 15 см., лише встеливши дно пергаментним папером.

Просіяти разом борошно, розпушувач та харчову соду. Відкласти.

У мисці від електричного міксера, збити масло до отримання однорідної маси.

Додати цукор і лимонну цедру. Збивати на середній швидкості протягом 5 -10 хв. до легкості і пухкості.

Додати яєчні білки, по одному за раз, та продовжувати увесь час збивати, а потім ваніль.

Зменшити швидкість та поволі додати сир рікоту.

Продовжувати змішувати на малій швидкості, додати половину суміші борошна та частину кефіру.

Додати решту суміші борошна, перемішати, додати решту кефіру.

Рівномірно розподілити тісто між підготовленими формами для коржів.

Випікати протягом 30 – 40 хвилин, або поки зубочистка, вставлена в центр коржів виходить чистою.

Вийняти та охолодити коржі у формах протягом 10 – 15 хвилин, перш ніж вийняти коржі з форм.

Для приготування чебрецевого сиропу: помістити воду, лимонний сік і цукор в каструльку та на сильному вогні довести до кипіння, потім зменшити до мінімуму. Додати чебрець і варити на повільному вогні впродовж 8 – 10 хвилин. Зняти з вогню та охолодити, потім процідити.

Для приготування полуничного конфітюру: полуниці помити, обібрати зелені листя, розрізати на четвертинки, додати цукор і сік лимона та варити на вогні 10 хв. За допомогою м'ятки для картоплі пом'яти полуниці до стану пюре. Охолодити.

Для крему: покласти яєчні білки в миску міксера і збивати їх на середній швидкості 4 – 5 хв., додати цукор та збити до стійкої піни 5-7 хв.

У тому часі в середній каструлі нагріти воду, яка призначена для заварювання білків на водяній бані.

Помістити миску міксера зі збитими білками зверху на каструлю з легко киплячою водою.

Увесь час збивати ручним вінчиком, нагрівати безе протягом 3 хв. до розчинення цукру й перевірити на дотик.

Після того, повернути миску з білками назад до міксера, та продовжувати збивати яєчні білки, поки миска на дотик не набере кімнатної температури, близько 8-10хв.

Після охолодження безе у процесі збивання поступово додати вершкове масло малими порціями, по одному кубику за раз.

Збільшити швидкість та збивати до гладкого і шовковистого крему ще 10 хв.

На малій швидкості і маленькими порціями додати вершковий сир, довго не збивати, лише перемішати його. Додати в крем конфітур із полуниць та обережно вимішати.

Крем може легко звернутися тому важливо не переборщити з конфітюром. Довго не збивати, лише перемішати до повного поєднання.

Щоб зібрати торт необхідно щедро змочити кожен корж чебрецевим сиропом. Викласти перший корж на таріль, знову змочити сиропом а потім викласти приблизно 3/4 чашки крему та за допомогою кондитерського шпателя чи ножа рівномірно його розподілити по коржі. Зверху покласти наступний корж і стільки ж крему як за першим разом. Залишену начинку використати щоб верх і боки торта замастити тонким шаром. Готовий торт залишити у холодильнику на ніч.

Для приготування масляної глазури: збити масло із кондитерським жиром 5-10 хв.

Додати половину цукрової пудри і на малій швидкості перемішати до отримання однорідної маси.

Додати ванільний екстракт і 1-2 столові ложки води або молока й перемішати до отримання однорідної маси.

Додати решту цукрової пудри і продовжувати збивати ще кілька хвилин на середній швидкості.

Додати кілька крапель блакитного барвника та регулювати до бажаного кольору.

Викласти масляну глазур в кондитерський мішок з великим отвором та видавити його навколо торта і на поверхню торта. За допомогою кондитерського шпателя зарівняти його. Не обов'язково щоб покриття глазури було досконале, адже торт ще необхідно збризнути шоколадом, яка надасть йому оригінальності.

Для приготування шоколаду: помістити у мисочку 1 столову ложку какао додати 2-5 столових ложок води, контролювати густину, щоб добре розбризкувався за допомогою кухонного пензля. Нанести дрібні бризки на торт але обережно, адже вони потраплятимуть не тільки на торт але й на все навколо. Зверху торт прикрасити шоколадними пасхальними яйцями.

Зберігати торт у холодильник. Як і всі торти, він смакувати на другий, третій день, коли добре просякнуться коржі смаком крему.

































