

Шоколадний італійський бісквіт

Цей шоколадний італійський бісквіт досить легко і швидко спекти, лише варто зрозуміти у якій послідовності виконувати усі приготування.

Бісквітне тісто використовують для приготування тістечок, печива, тортів та рулетів. В італії з бісквіту готують такі десерти як cassata, zuppa inglese, tiramisu.

Щоб цей шоколадний бісквіт був смачним та вишуканим, необхідно усього 4 інгредієнти: яйця, цукор, борошно і какао-порошок.

6 основних вказівок для вдалого бісквіту:

1. Необхідні дуже великі яйця кімнатної температури, кожне яйце має важити приблизно 70 грам. Щоб яйця швидко нагрілися їх можна замочити на кілька хвилин у мисці з теплою водою, або за 20 хвилин до використання вийняти їх з холодильника.
2. Збивати яйця і цукор упродовж 15 хвилин, поки суміш не стане ясною, потроється в обсязі і триматиметься на поверхні малюючи узор.
3. Обов'язково перед початком роботи просіяти борошно і какао.
4. Змішане борошно і какао-порошок, поступово просіювати поверх яєчної суміші і обережно перемішувати дерев'яною ложкою. Все одразу не всипати, суміш важка і опуститься на дно чаші.
5. Поки корж випікатиметься, духовку не відкривати!
6. Коли корж готовий, духовку вимкнути і залишити його ще на 10 хв., опісля того часу привідкрити духовку і залишити корж ще на 10 хв. до легкого вистигання.

Цей рецепт розрахований на тортівницю діаметром 18-20 см. (7-8 in). Якщо використовувати більшу форму, або бажаєте щоб корж був високий, тоді необхідно збільшити пропорцію інгредієнтів.

– тортівниця діаметром 15 см. (6 in): 3 яйця, 90 г цукру, 75 г борошна, 15 г какао-порошку

– тортівниця діаметром 22 см. (9 in): 5 яєць, 150 г цукру, 120 г борошна, 30 г

какао-порошку

– тортівниця діаметром 24 см. (10 in): 6 яєць, 180 г цукру, 145 г борошна, 35 г какао-порошку

– тортівниця діаметром 26 см. (11 in): 7 яєць, 210 г цукру, 170 г борошна, 40 г какао-порошку

- 120 г цукру
- 4 екстра-великих яйця кімнатної температури
- 100 г просіяного борошна
- 20 г какао – порошку
- дрібка ванілі

Вийняти яйця з холодильника заздалегідь або замочити їх на кілька хвилин у мисці з теплою водою, щоб нагрілися.

Розігріти духовку до 180 C.

Просіяти борошно і какао-порошок, перемішати.

Щоб приготувати форму для торта, необхідно вирізати круг із пергаменту розміром у діаметр форми 20 см (8 in). Можна поставити форму на папір та зі зовнішнього боку обвести олівцем навколо форми , вирізати. Дно форми трішки змастити маслом, щоб круг з пергаменту добре тримався і не ковзав.

Боки форми не рекомендую змащувати чи вистеляти папером, оскільки вони допомагають бісквіту тримати форму і різко не осідати під час його остигання, корж немов зависає на стінках форми. Коли вийматимете корж з форми, Вам доведеться навколо трішки підрізати тонким ножем, щоб відділити корж від форми.

Розбити яйця у чисту та суху чашу від міксера та збивати їх на середній швидкості до легко стійкої піни упродовж 5-7 хв.

Поступово додати цукор, продовжуючи збивати яйця до середньо-стійкої піни і блідо-жовтого кольору, приблизно 15 хвилин на середньо-високій

швидкості.

Щоб перевірити чи піна досить збита, зупиніть міксер, підніміть вінчик, піна що стікає має немовби «сидіти» на поверхні і це є ознакою того, що яйця достатньо збиті.

Змішане борошно і какао-порошок вдруге поступово просіяти на поверхню яєчної суміші, обережно перемішуючи дерев'яною ложкою чи гумовою лопаткою, від низу до верху до однорідної маси.

Налити тісто в підготовлену форму, загладити поверхню та легко стукнути формою об стіл щоб вийшли на зовні усі повітряні «кишеньки».

Поставити форму із тістом у попередньо нагріту духовку та випікати упродовж 40 хвилин або поки зубочистка, вставлена в центр, виходить чиста. Упродовж перших 20 хвилин духовку бажано не відкривати взагалі.

Після випікання вимкнути духовку, але залишити бісквіт у ній ще на 10 хвилин, так щоб він повільно охолонув, далі легко привідкрити духовку і залишити корж охолоджуватись у такому стані ще на 10 хв. Опісля вийняти бісквіт з духовки та залишити охолоджуватись ще на 10 хв.

Коли корж достатньо охолонув, обвести тонким ножом навколо краю, перевернути корж на решітку догори дном, зняти форму та дати бісквіту повністю охолонути.

Шоколадний бісквіт можна споживати і сам та, перед тим як подати до столу, притрусити цукровою пудрою.















