

Торт “Шоколадна полуниця”

Класичний шоколад, доповнений ніжною свіжістю полуниці, творить насичений смак весняної романтики.

Неймовірне та бездоганне поєднання смаків - вершина почуттів квітучого блаженства. Гіркуватий присмак какао-бобів, що яскраво розкривається у шоколадних коржах, прекрасно переплітається із тонкою ноткою полуниці та солодкістю повітряного крему.

Запрошую Вас із відвагою взятися за цей легкий у приготуванні дивовижний торт. Ви і ваші рідні будуть приємно здивовані та задоволені таким сюрпризом.

У даному рецепті рекомендовано використовувати какао «голландського процесу» обробки, до якого додають луг, що робить какао менш кислим, темнішим і солодкавим за ароматом, аніж отримане за традиційним методом обробки. Звичайне какао (без додавання лугу) має кислу реакцію та реагує з содою.

Корж:

- 200 г борошна
- 200 г цукру
- 100 г темного какао голландського оброблення
- 1 1/2 чайної ложки соди для випічки
- 1 чайної ложки порошку для випічки
- 50 мл рослинної олії
- 180 мл кефіру кімнатної температури
- 180 мл гарячої міцної звареної кави
- 2 яйця
- 2 чайні ложки ваніліну

Масляно - полуничний крем:

- 6 великих яєчних білків
- 250 г цукру
- 400 г вершкового масла кімнатної температури

- 120 мл протертої полуниці

Ганаш - глазур:

- 60 г напівсолодкого шоколаду дрібно нарізаного
- 60 мл кондитерських вершків для збивання

Корж: розігріти духовку до 170 С.

Приготувати одну високу форму діаметром 15 см. або три форми зі звичними бортиками, вирізавши круг з пергаменту відповідно діаметру форми і покласти його на дно тортівниці, трішки змащуючи його будь-яким жиром, щоб тримався.

Просіяти і помістити всі сухі інгредієнти в миску міксера та добре змішати їх на малій швидкості.

У середній мисці змішати всі рідкі компоненти, вливати каву повільно, щоб не згорнулися яйця і кефір.

Додати рідкі компоненти до сухих і перемішувати 2-3 хвилини на середній швидкості.

Налити тісто рівномірно у підготовлені тортівниці.

Якщо тісто випікатиметься в трьох різних формах, тоді час випікання 30 – 35 хв.; якщо у одній високій, тоді 70-90 хв. Перевіряти корж дерев'яною тонкою паличкою чи виходить суха та чиста.

Готовий корж вийняти та охолоджувати 10 хвилин в тортівниці, потім, обвівши навколо коржа ножом, вийняти його на решітку, щоб повністю охолонув. Після охолодження розрізати кожен корж навпіл по горизонталі (якщо випікалися у трьох різних тортівницях), щоб отримати 6 шарів, або якщо один корж, то розрізати на 4 -5 коржів.

Масляно - полуничний крем:

Помістити яєчні білки і цукор у миску міксера та збивати до стійкої піни 5 – 7 хв.

Тим часом середню каструлю навпіл заповнену водою поставити на вогонь і

нагріти майже до закипання.

Помістити миску із білками на каструлю з гарячою водою на плиті і продовжувати збивати увесь час білки ручним вінчиком, нагріваючи їх 3 хв., поки цукор у білках не відчуватиметься між пальцями, тобто розтопиться.

Повернути миску із білками до міксера і збивати на великій швидкості до густої піни та до повного охолодження (на дотик) миски міксера приблизно 5 – 10 хв.

Вершкове масло нарізати малими шматками та повільно додати по одному у безе, продовжуючи збивати до отримання однорідної маси.

Полуниці обібрати від зелених плодоніжок та легко збити у блендері. Додати утворене полуничне пюре до масляно-білкового крему і обережно перемішати лопаткою чи ручним вінчиком до отримання однорідної маси, та не довго, щоб крем не згорнувся.

Ганаш - глазур:

Помістити подрібнений шоколад і вершки у мисочку та нагріти у мікрохвильовій печі. Вийняти, помішувати 20 секунд, потім нагріти ще раз та перемішати. Повністю охолодити ганаш.

Тим часом, помістити один корж торта на таріль. За бажанням коржі можна змочити кавовим чи іншим лікером. Зверху викласти приблизно 2/3 чашки крему та рівномірно розподілити його. Повторити це ж з рештою коржів. Обмастити кремом верх та боки торта, рівномірно загладити його.

За допомогою ложки поволі розподілити ганаш по краю торта, щоб він стікав до низу а потім залити ганашем середину торта, вирівнюючи його кондитерським шпателем.

Прикрасити верх торта залишками крему чи збитими вершками за допомогою кондитерського мішка зі зубчастим наконечником та прикрасити цілими полуницями.

Дозволити щоб торт настоявся кілька днів, спочатку коротко при кімнатній температурі, а потім у холодильнику.



























