

Торт “Пурпурна фантазія”

На вигляд - неймовірно святковий, а на смак дуже ніжний торт - насичений цедрою лайма, перекладений ожиновим кремом, увінчаний свіжими ягодами ожини та їстівними квітками. Погодьтеся, узятє все найкраще, що створене природою.

Літо ось уже на порозі, ягоди у наших садах скоро зарум'яняться, дозріють та наповняться розмаїтими фарбами і відтінками. Пропоную цю палітру кольорів перенести на ваш стіл, разом із матінкою природою, готувати та прикрашати власні витвори тим, що знайдете в саду чи у городі. Пропоную пірнути у пишні квітучі луги, у ті чудові відтінки, які може нам запропонувати весняно-літня пора.

Сподіваюся, ця пурпурна ідея Вас таки захопить.

Корж:

- 390 г борошна
- 1 столову ложку порошку для випічки
- ½ чайної ложки соди для випічки
- 2 столових ложки цедри лайма чи лимона
- 180 мл молока
- 60 мл соку лайма
- 230 г вершкового масла кімнатної температури
- 300 г цукру
- 4 яйця кімнатної температури
- 2 чайні ложки ванільного екстракту

Для ожинового джему:

- 350 г свіжої ожини
- 1 столова ложка цукру
- 1 столова ложка соку лайма

Для ожинового крему:

- 6 яєчних білків

- 300 г цукру
- 400 г вершкового масла розм'якшеного
- 1 чайна ложка екстракту ванілі
- 3 – 5 столових ложок ожинового джему

Для декорації:

- 350 г свіжої ожини
- дрібні їстівні квіти

Щоб приготувати коржі:

Розігріти духовку до 170 С.

Приготувати 2 тортівниці діаметром 20 см. Вистелити лише дно пергаментним папером.

Просіяти разом борошно, розпушувач та харчову соду, додати потерту цедру та перемішати. Відкласти.

У невеликій мисці змішати молоко і сік лайма. Перемішати, щоб молоко згорнулося.

У чаші міксера, збити масло і цукор на середній швидкості до 3 хвилин.

Додати яйця по одному за раз. Добре збивати після кожного яйця.

Додати ванільний екстракт і збивати.

Суміш борошна додавати поступово, за три рази, почергово з молоком, але розпочинаючи і завершуючи сумішшю борошна. Лише перемішати та зупинити міксер. За допомогою гумової лопатки добре перемішати тісто та зняти цедру що залишилася на вінчику.

Розділити тісто рівномірно між двома тортівницями.

Випікати 30 – 40 хвилин, або поки зубочистка, вставлена в центр, виходить чиста.

Готові коржі вийняти з духовки та залишити у тортівницях до 10 хвилин, щоб охолонули, потім обвести навколо коржа тонким ножом та перевернути на

решітку чи дошку, щоб цілковито вистигли.

Щоб зробити ожиновий джем необхідно покласти у невеличку каструльку ожину, цукор і лаймовий сік та поставити на середньому вогні.

Варити 10 – 15 хвилин, поки ягоди стануть досить м'якими.

Перекласти суміш на сито з дрібними отворами і перетерти її за допомогою дерев'яної ложки у чисту миску, щоб відділити насіння. Вилити перетерте пюре назад у каструлю.

До 10 хвилин проварити джем на середньому вогні, бажано помішувати дерев'яною ложкою, аж поки не зменшиться до кількох столових ложок.

Накрити джем поліетиленовою плівкою, так щоб не утворювалася шкірка при вистиганні.

Щоб приготувати вершково-ожиновий крем:

Збити яєчні білки і цукор у місці міксера до м'якої піни 5 – 7 хв.

Помістити миску із піною на каструлю з киплячою водою, щоб створити водяну баню. Постійно збиваючи ручним вінчиком, нагріти білки, поки на дотик між пальцями не відчуватимете кристалів цукру – 3 хв. повернути миску із безе у міксер і продовжувати збивати.

Збивати яєчні білки на високій швидкості 8 – 10 хвилин, поки чаша охолола а піна стане пухнаста, глянцева та стійка.

Зменшити швидкість міксера до середньої і поступово додавати малими шматками м'яке вершкове масло.

Крем може в якийсь момент виглядати наче згорнутий. Але варто продовжувати збивати стільки часу, поки він повністю не стане знову гладким та однорідним.

Додати ванільний екстракт і збивати до шовковистого і гладкого крему, приблизно 5 хвилин.

Додати ожиновий джем і збити ще раз на низькій швидкості, поки добре не

вимішається.

Якщо крем стане водянистим, спробуйте його охолодити в холодильнику приблизно 10 – 15 хвилин, а потім знову збити.

Щоб зібрати торт:

Кожен корж розрізати навпіл. За бажанням коржі можна скропити лікером або іншим сиропом, соком. Покласти один корж на таріль для торта і зверху викласти приблизно одну чашку вершково ожинового крему та рівномірно розподілити його.

Так повторити із наступними коржами. Обмастити верх і боки торта кремом та акуратно зарівняти їх.

Прикрасити торт додатковою ожиною та їстівними квітами. Спочатку викласти ожину в формі півмісяця, близько одна біля другої, але щоб не дотикалися. Поміж них додати дрібненьких квіточок та гілочок з маленькими листочками. Знову викласти кілька додаткових ягід у висоту, якщо це необхідно. Заповнити залишені невеликі отвори-проміжки гілочками та квітками.

При сервіруванні можна прикрасити кожен шматочок на тарілці додатковими ягодами та квіточками, якщо це необхідно.

Прикрашати квітами краще перед тим, як подавати на стіл, адже вони можуть зав'язнути продовж довгого часу. Торт зберігати в холодильнику. Подавати кімнатної температури.























