Торт “Шоколадно-карамельний букет”

Що може бути кращим за шоколадно-карамельний смак?

Насичені шоколадом коржі у поєднанні з шовковистим карамельним кремом творять вражаюче та незабутнє смакове вдоволення. А якщо ще додатково полити карамельним соусом – це просто карамельно-шоколадна насолода.

Декілька порад щоб зробити торт ще кращим та смачним:

- *Домашнє згущене молоко набагато пахучіше та смачніше, тому його можна приготувати вдома: 0.5 літра свіжого жирного молока, 0.5 кг цукру, варити на малому вогні протягом 1-2 год., помішуючи до насичено жовто-коричневого кольору. Або відварити біле згущене молоко до коричневого кольору в домашніх умовах: помістити банки зі згущеним молоком у глибоку каструлю з водою, так, щоб води було на 2-3 см. вище банок і варіть на малому вогні до 90 хв., варто слідкувати щоб рівень води був завжди вище банок;*
- *Для насичення коржів шоколадним смаком, можна замінити гарячу воду на гарячу каву;*
- *Ганаш буде більш шовковистим та гладким, коли його розтоплювати максимум по 10 секунд у мікрохвильовій печі декілька разів та щоразу помішувати, поки не дійде до необхідної консистенції;*
- *Ганаш найкраще стікатиме по охолодженому торту;*
- *Для кращої стійкості високого торту, варто намагатися добре вирівнювати верхівки коржів. Після випікання коржі варто охолоджувати перевернутими догори дном, а після того як вистигнуть зрізати вищі частини.*

Коржі:

- 200 г борошна
- 250 г цукру
- 90 г какао голландського оброблення

- 1 1/2 чайної ложки соди для випічки
- 1 чайна ложка порошку для випічки
- 25 мл олії
- 180 мл кефіру кімнатної температури
- 180 мл гарячої води
- 2 великих яйця
- 2 чайні ложки ванілі

Карамельний крем:

- 3 великих яєчних білка
- 150 г темно-коричневого цукру
- 350 г вершкового масла нарізаного невеликими кубиками
- 250 г вареного згущеного молока

Шоколадний ганаш:

- 60 г чорного шоколаду
- 60 мл жирних вершків

Для приготування коржів:

Розігріти духовку до 170 – 180 С. Приготувати 3 тортівниці діаметром 15 см, лише вистелити дно пергаментом.

Помістити всі сухі інгредієнти в миску міксера. На малій швидкості змішати їх.

У середній мисці змішати всі рідкі компоненти (вливати воду повільно, щоб не згорнулися яйця).

Додати рідкі компоненти до сухих і перемішати у міксері на середній швидкості 2-3 хвилини. Тісто буде доволі рідким.

Рівномірно розлити тісто у підготовлені тортівниці. Випікати 30-35 хв., перевірити на готовність дерев’яною тонкою паличкою, щоб виходила суха.

Охолодити коржі в тортівницях 10 хвилин потім перевернути тортівниці і викласти коржі на решітку, щоб повністю охолонули.

Для приготування карамельного крему:

Приготувати середню каструлю для водяної бані – наповнити її до половини водою і поставити на вогонь.

Покласти яєчні білки в миску міксера, збити до легкої піни, тоді поступово додати темно-коричневий цукор, продовжуючи збивати до гладкої піни .

Помістити миску міксера на каструлю з водою з гарячою водою на плиті і постійно збивати ручним вінчиком доти, поки суміш не стане добре теплою і під пальцями не відчуватимуться крупинки цукру, нагрівати приблизно 3 – 5 хв.

Зняти миску з водяної бані та продовжити збивати на великій швидкості, щоб піна стала твердою і холодною як теж миска міксера щоб не була теплою на дотик – 5-10 хв.

Повільно додати вершкове масло кімнатної температури по одному кубику чи шматочку і продовжувати збивати до однорідної маси.

> *У випадку якщо крем під час збивання почне згортатися, необхідно продовжувати збивати і він повернеться у попередній стан – це означає, що одразу додали забагато масла.*

Додати поступово, маленькими порціями згущене варене молоко та продовжувати збивати до отримання однорідної маси.

Також можна додати, за вашим власним смаком, кілька крапель якогось лікеру чи рому, але щоб не перебивало карамельний смак.

> *Додавати алкоголь обережно й поступово щоб крем не згорнувся, на всю порцію не більше 50 мл.*

Якщо гаряча погода і крем рідкуватий, помістити його на пів години у холодильник та час до часу перемішувати його.

Для приготування шоколадного ганашу:

Помістити подрібнений шоколад і вершки у каструльку і легко розігріти на вогні, увесь час помішуючи до повного розчинення, або ж розтопити у мікрохвильовій печі, теж помішувати щоб ганаш був гладким і

шовковистим. Перед тим як заливати його на торт, бажано шоколад відставити, щоб повністю охолонув і трішечки загустів.

Щоб скласти торт:

Покласти один корж на таріль для торта. Зверху викласти приблизно 2/3 чашки карамельного крему. Обережно розрівняти його і так повторити з рештою коржами.

Залишити 3-4 столові ложки крему для прикраси торта. Рештою крему обмастити боки торта та акуратно зарівняти їх.

Охолодити торт у холодильнику протягом 20 хв.

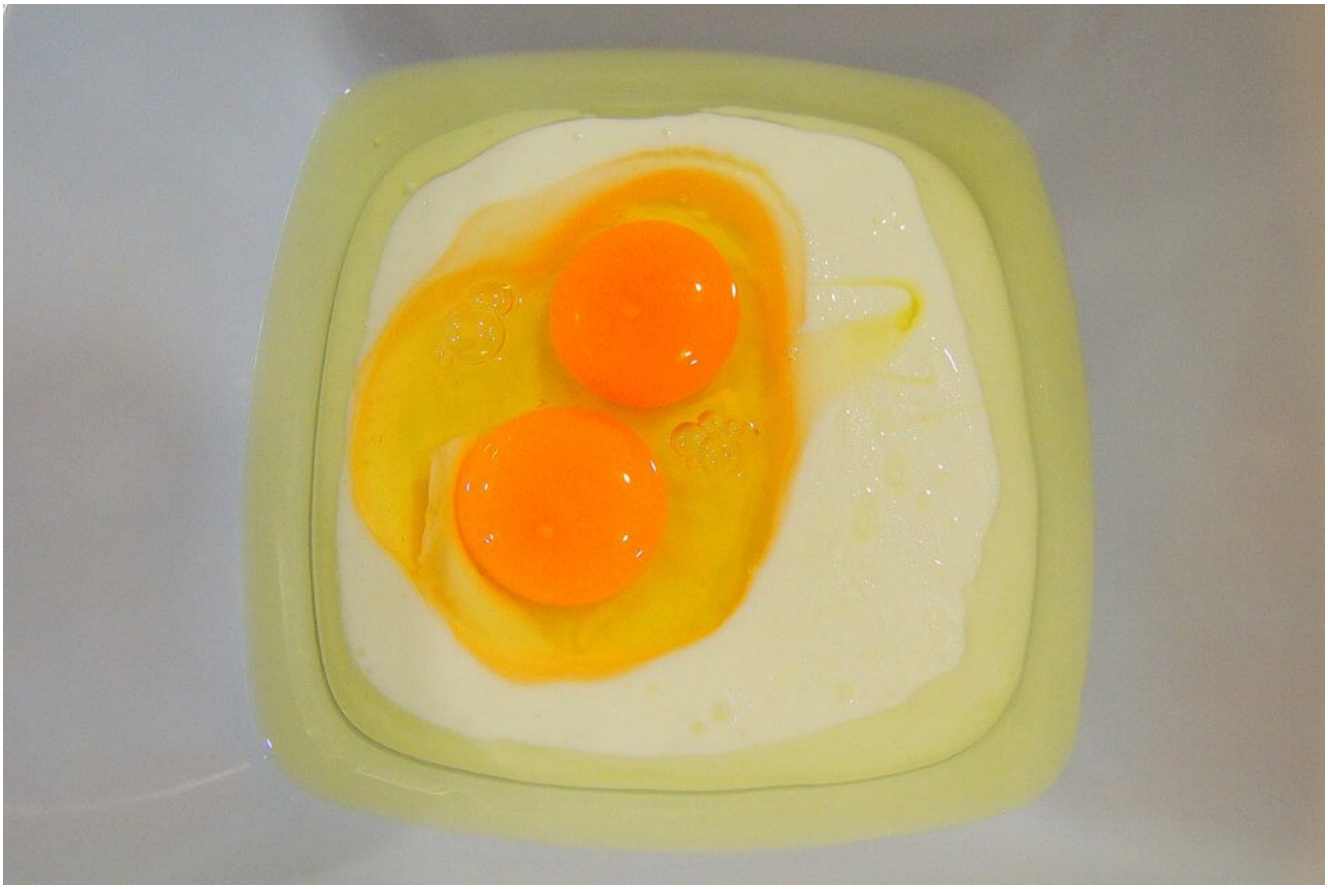
Використовуючи ложку, налити ганаш навколо верхнього краю торта, щоб шоколад поволі стікав униз. Залити рештою ганашу верхню частину торта і рівномірно розподілити його шпателем.

На завершення прикрасити торт кремовими квітками за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником.

Перед тим, як частувати гостей, скибочки торта можна додатково полити карамельним соусом.


Nestlé
Gecondenseerde Melk
Lait Concentré
Backin












Nestlé
Caramel





























