

Мигдалевий торт

У Франції цей мигдалево-праліновий торт називають Ле Рюсь (фр. Le Russe, le gâteau russe), як не дивно це звучить, але він був створений майстрами-кондитерами на французькій кухні.

Як усі кулінарні шедеври цей торт також має декілька заплутаних історій.

За одними переказами, перед появою цього кулінарного шедевра передував мигдальний десерт, створений кондитером Жан-Марі Клевер в Ламбо, Аквітанія. І лише на початку XX століття, у 1925 році, з'явився знайомий нам сьогодні торт Le Russe. Він був створений кухарем на ім'я Адрієн Артїгарреде у регіоні Беарн, Атлантичні Піренеї, у містечку Олорон-Сент-Марі, тепер він зарахований до складу Нової Аквітанії.

Рецепт звичайно видозмінювався, але в його основі лежали всі ті ж інгредієнти мигдального печива з IX століття.

В основі класичного торта le gâteau russe – мигдальний бісквіт, а найкращий мигдаль, у той час привозився з Криму, який був у складі Російської імперії. Звідси й пішла його назва. Окрім того, поверхню торта покривали цукровою пудрою, що нагадує ласунам про снігові рівнини холодної Росії.

Пропорція для одного бісквітного коржа:

- 125 г дрібно змеленого фундука
- 125 г дрібно змеленого мигдалю
- 50 цукру
- 10 яєчних білків
- 60 г вершкового масла

Вершковий крем :

- 200 г цукру
- 10 яєчних жовтків
- 100 мл води
- 350 г м'якого вершкового масла

- 50-70 г пасти праліне чи горіхового лікеру

Прикраса:

- цукрова пудра

Для приготування одного бісквіту:

Нагріти духовку 160 С. Приготувати прямокутну форму для випікання та встелити її пергаментом.

Відокремити білки від жовтків. Добре збити білки до твердості.

Розтопити вершкове масло.

У миску покласти змелений мигдаль, фундук і цукор, додати розтоплене масло та перемішати. Додати до суміші кілька ложок збитих білків та знову перемішати. Цю суміш перекласти у білки та легко вимішати щоб як найменше сідали білки. Масу викласти на деко з пергаментом і зарівняти її лопаткою.

У такий спосіб і з такою ж кількістю інгредієнтів приготувати другий корж.

Для приготування вершкового крему:

Помістити жовтки в миску міксера та збивати на малій швидкості.

Тим часом покласти цукор у каструлю долити води, постійно помішувати та кип'ятити до утворення цукрового сиропу. Сироп буде готовим коли бульбашки які утворюються від кипіння стануть маленькими та густими. Також можна перевірити виделкою, умочивши її в сироп, якщо утворюються карамельні нитки – сироп готовий.

Готовий сироп зняти з вогню, та за пару хвилин влити його тоненькою цівкою в жовтки які збиваються, бажано збільшити швидкість. Жовтки збивати до повного їх охолодження.

Продовжуючи збивати, поступово маленькими шматками додати вершкове масло. Коли крем збився до шовковистості додати лікер чи пасту праліне і ще збивати хвилину, дві.

Викласти перший бісквіт на піднос чи деко де буде зберігатися торт. На корж викласти одразу весь крем, розрівняти його та прикрити зверху наступним бісквітом. Торт накрити пергаментом чи кухонним рушником та залишити при кімнатній температурі на кілька годин щоб коржі добре просякли кремом.

На завершення, гострим ножем акуратно і рівно обрізати боки, верх притрусити цукровою пудрою. Торт краще нарізати прямокутними шматками.



















