

Торт “Мигдалевий цвіт”

Несподівана мигдалева симфонія для горіхових ласунів. Поєднання багатой текстури коржів зі шовковистим ванільним кремом, яке підкреслює аромат та неперевершений смак смаженого мигдалю, зробить ваше свято незабутнім.

Поради:

- Якщо у вас немає мигдального борошна, його можна замінити дрібно потертим волоським горіхом.*
 - Якщо ви віддаєте перевагу безалкогольному десерту, замість лікеру можна додати кілька крапель мигдалевою есенції.*
 - Якщо ви любляєте масляний крем який можна поєднати з амаретовим лікером, рецепт можна знайти тут.*
 - У випадку дитячого свята, торт можна прикрасити кольоровими шоколадними камінчиками.*
-

Коржі:

- 200 г борошна
- 80 г мигдалевого борошна
- 2 чайні ложки розпушувача для випічки
- 170 г вершкового масла
- 250 г цукру
- 3 великих яйця
- 1 чайна ложка ваніліну
- 150 мл молока
- 100 мл лікеру «Амарето»

Сироп:

- 75 г цукру
- 125 мл води
- 100 мл лікеру «Амарето»

Вершково-ванільний крем:

- 1 пакетик ванільного пудингу (50 г)
- 250 мл молока
- 150 г цукру
- 60 г білого шоколаду
- 4 листки желатину
- 500 мл кондитерських вершків для збивання
- 200 г нарізаного мигдалю

Для приготування коржів:

Нагріти духовку 180 С. Підготувати 3 тортівниці діаметром 15 см. Дно тортівниць застелити пергаментним папером.

У середній мисці змішати просіяне борошно, мигдальне борошно, розпушувач для тіста. Відкласти.

Змішайте молоко та лікер “Амарето”. Відкласти

Збити міксером на середній швидкості вершкове масло та цукор до білого кольору і пухкості 10 хв. Додати по одному яйцю, збивати 2-3 хв. після кожного додавання. Додати ваніль.

Зменшити швидкість і невеликими частинами додати суміші борошна та молока, починати і закінчувати борошном (3 додавання борошна та 2 молока). Збивати після кожного додавання.

Тісто рівномірно вилити у приготовані тортівниці та випікати 35-45 хв або доки зубочистка, вставлена в центр, буде чистою.

Вийняти спечені коржі та охолодити 10 хвилин, потім вийняти з тортівниці обвівши тонким ножом навколо коржа. Залишити коржі до повного охолодження.

Для приготування амаретового сиропу:

Помістити цукор та воду у невелику каструльку. Довести до кипіння і варити 2 хвилини. Зняти з вогню та додати Амарето. Охолодити.

Для приготування вершково-ванільного крему:

Намочити листки желатину холодній воді.

Щоб заварити ванільний пудинг, потрібно у каструлі нагріти половину молока з цукром а у іншій половині молока розчинити порошок пудингу та добре розмішати вінчиком. Влити розчинений порошок у кипляче молоко, розмішати та довести на вогні до загустіння, увесь час помішувати. Зняти заварений пудинг з вогню додати намочений та віджатий желатин, розмішати. додати подріблений білий шоколад, перемішати та залишити пудинг остигати.

Збити вершки та обережно лопаткою перемішати їх з остиглим та ще не загустілим до кінця пудингом.

Щоб прикрасити торт необхідно цілий мигдаль розрізати навпіл та легко підрум'янити на декові у духовці.

Щоб зібрати торт, необхідно помістити перший корж на таріль для торту, змочити його частиною сиропу викласти на нього приблизно чашку крему та рівномірно його розподілити. Так повторити з наступними коржами. Якщо крем буде рідкуватим, а торт не достатньо стійким, помістити його на 30 хв у холодильник.

Залишеним кремом рівномірно обмастити верх і боки торту, зарівняти їх та зробити декілька розеток з крему, для цього можна використати кондитерський мішок із зубчастим наконечником.

Обкласти навколо торт половинками мигдалю та посипати ним верхівку торта.















