Торт медовий з чорносливом

Це чудовий десерт для сімейного торжества, адже торт – це, насамперед, свято.

Справжній гімн кондитерського мистецтва у Новий рік, день народження, і просто так, на честь гарного настрою й прекрасно проведеного дня.

Медовий торт – мрія, яка легко збувається за допомоги нескладних маніпуляцій і декількох простих інгредієнтів. Роль головного героя належить меду, він смачний, корисний і лікувальний продукт.

Домашня випічка виходить дуже ніжна, повітряна та м'яка, а вишукане поєднання ароматного меду й начинки зі сухофруктів, неодмінно порадує усіх ласунів.

Для коржів:

- 250 мл молока
- 400 г меду
- 200 г цукру
- 125 г маргарину чи вершкового масла
- 2 чайні ложки соди для випічки
- 1 дрібка меленої кориці
- 1 дрібка меленої гвоздики
- 1 дрібка меленого мускатного горіху
- 1 дрібка меленого коріандру
- 400 г борошна
- 5 яєць
- 2 столові ложки олії

Для крему:

- 1 літра кондитерських вершків для збивання
- 300 г цукру-пудри
- 1 лимон
- 300 г чорносливу без кісточок

- 100 мл лікеру «Cointreau»

Для ганашу:

- 75 г чорного шоколаду
- 15 мл кулінарних вершків

Для приготування коржів:

Підготувати 3 круглі форми для торту діаметром 20 см. Пергаментним папером встелити дно форм. Нагріти духовку до 180 С.

У миску міксера просіяти борошно.

У середній каструлі помішуючи нагріти об’єднані інгредієнти: молоко; мед; цукор; маргарин до закипання. Зняти суміш з вогню та поволі додати соду, але обережно, сода почне підніматися. Потім до гарячого молока додати спеції.

Поступово гарячу молочну суміш вливати у борошно й одразу на середній швидкості міксера вимішувати. Вимішувати до повного охолодження.

Тим часом розбити яйця та відділити жовтки від білків. Білки збити у піну з 2 столовими ложками цукру.

Жовтки по одному додати в медове охолоджене тісто, продовжувати збивати. Додати олію.

Уже вручну лопаткою вимішати збиті білки з медовим тістом та перекласти у приготовані форми.

Випікати 30-40 хв у попередньо нагрітій духовці до 180 С.

Для приготування крему:

Намочити чорнослив у лікері.

Збити вершки із цукром-пудрою. Видавити сік з лимона та додати до вершків наприкінці збивання.

Порізати чорнослив дрібними шматочками, залишити декілька сливок цілими для декорування. У залишений лікер від слив додати стільки ж води для

змочування коржів.

Помістити перший корж на тарілку для торта, змочити його частиною сиропу та викласти на нього крем заввишки в 1 см. На крем викласти половину порізаного чорносливу. У такий же спосіб викласти наступний корж.

Коли весь торт складений обмастити його навколо залишеним кремом (залишити ще 3-4 ложки крему для декорування), вирівнюючи боки та верх.

Для приготування ганашу:

Помістити подроблений шоколад у невелику каструльку, додати вершки та нагрівати на малому вогні, увесь час помішувати до повного розчинення шоколаду.

Охолодженим ганашем полити верх торт так щоб стікало на боки.

Поверх ганашу зробити декілька розеток із крему за допомогою кондитерського мішка і великого зубчастого наконечника. Поряд із кремовими розетками викласти цілі сливи.

Смакуватиме торт наступним днем коли просочиться кремом та сухофруктами.






1849
COINTREAU


1849
COINTREAU

















