

Торт «П'яна вишня»

Хіба можна втриматися від одного-двох шматочків цього п'яного задоволення з вишнево-шоколадним смаком!

Цей добре відомий торт «П'яна Вишня» не залишить байдужими навіть найвибагливіших ласунів, а ваша звичайна вечеря може стати на незабутнім романтичним вечором, адже «П'яна вишня» дуже ефектна, стильна і спокуслива.

В історії кулінарії існує декілька версій про те, де і як, міг з'явитися рецепт цього торта. Згадується Греція як прародителька пиріжків з ягід, але тільки Схід може стати батьківщиною солодоців, бо дивує ними кожного вибагливого гурмана. Сучасна кулінарія визнає володаркою десертів і солодоців Францію, адже саме французьке коріння має бісквіт який є основою цього вишуканого торта.

Корж:

- 9 яєць
- 180 г цукру
- 130 г борошна
- 70 г какао
- ½ чайної ложки розпушувача для випічки

Крем:

- 300 г вершкового масла
- 350 г згущеного молока
- 1 літра консервованої вишні у власному соці, мороженої або свіжої без кісточок
- 100 мл коньяку, рому або горілки

Ганаш:

- 100 г чорного шоколаду
- 100 мл вершків

Консервовану вишню заздалегідь відцідити та залити алкоголем щоб настоялися. Якщо вишня морожена або свіжа її необхідно довести до закипання із 3-4 столовими ложками цукру та відцідити, а потім також залити алкоголем.

Нагріти духовку до 180 С. Приготувати тортівницю діаметром 25 см чи 22 см з високими бортами, змастити її та вистелити дно пергаментом.

Яйця кімнатної температури збити міксером поступово додаючи цукор.

Борошно, розпушувач та какао просіяти та малими порціями додати до збитих яєць обережно вимішуючи лопаткою.

Готове тісто вилити у форму, розрівняти та помістити у заздалегідь розігріту духовку. Випікати приблизно 45 хв. Готовність коржа перевірити дерев'яною паличкою.

Спечений бісквіт ще на деякий час 5-10 хв залишити у вимкненій духовці, щоб через різкий перепад температури він не осів. Потім корж вийняти з форми й перекласти його на решітку, перевернувши верхом донизу, щоб отримати більш рівну поверхню. Корж щоб добре вистиг.

Довгим гострим ножом зрізати верхню частину бісквіта, товщиною 0,5 см. З нижньої частини бісквіта вищипати м'якуш, залишивши знизу і по боках теж по 0,5 см.

З вишень, що настоювались, злити всю рідину і нею легко просочити верхню та нижню частини коржа.

М'яке вершкове масло збити міксером до пухкості та білого кольору 15-20 хв. Потім поступово додати згущене молоко, ретельно збиваючи.

До масляного крему додати половину вишень та половину подрібненого м'якуша бісквіта.

Другу частину вишень і бісквіту перетерти у блендері щоб смак крему був більш насичений і щільнішої консистенції.

Перетерту масу додати до крему та вимішати. Крем викласти у корж і розрівняти. Зверху накрити «бісквітною кришкою» яку теж легко змастити

кремом з внутрішньої сторони.

Для шоколадного ганаша необхідно розтопити подрібнений шоколад з вершками та полити ним торт.

До столу «П'яну вишню» подавати охолодженою.























