

Лимонно-чорничний торт

Для сімейного свята й свята ласунів пропонуємо святковий і водночас корисний торт. Готується він швидко, просто й цікаво.

Для людського організму весну вважають періодом авітамінозу, але для землі це запах весняної свіжості, розквіт квітів та наповненість ніжними кольорами, саме тому пропонуємо Вам збагатитись вітамінами та відчутти ніжну музику весняно легкого танцю природи.

Вже довший час у супермаркетах Європи спостерігаю сезон лохини, тож рекомендую включити цю смачненьку ягоду в свій раціон. Як теж її можна замінити мороженими ягодами чорниці, смородини чи журавлини.

Чорнично-бісквітні коржі:

- 350 г борошна
- 2 чайні ложки розпушувача для випічки
- 170 г вершкового масла
- 1 столова ложка потертої цедри лимона
- 300 г цукру
- 3 великі яйця
- 2 чайні ложки ванільного цукру
- 120 мл молока
- 60 мл свіжовичавленого лимонного соку
- 250 г свіжої чи мороженої лохини або чорниці

Лимонний сироп:

- 60 мл соку лимона
- 60 г цукру
- 60 мл води

Чорничний джем:

- 250 г лохини чи чорниці
- 2 столові ложки цукру
- 50 мл води

Чорнично-сирний крем:

- 300 г вершкового масла
- 200 г цукру пудри
- 10 г ванільного цукру
- 500 г сиру «Маскарпоне»
- 2-3 столові ложки соку лимона

Для декорації:

- свіжа лохина чи чорниця
- скибки лимону

Лимонні чорничні коржі:

Нагріти духовку до 180С. Приготувати три тортівниці діаметром 20 см, вирізати три круги із пергаменту і застелити ними дно форм.

У середню миску просіяти борошно та розпушувач для випічки. Відкласти.

Збити міксером вершкове масло до білого кольору, додати цедру лимону та поступово цукор.

Знизити швидкість, додавати по одному яйці з невеликим інтервалом, добре збивати після кожного додавання. Додати ваніль.

Вичавити сік з лимонів та змішати з молоком, воно одразу ферментується.

Від борошняної суміші додати 1 столову ложку борошна до приготованої лохини та перемішати.

Поступово додати борошняну суміш і молоко з лимонним соком, починаючи і закінчуючи борошном (3 додавання борошна та 2 молока). Добре вимішувати після кожного додавання.

Додати лохині в тісто та обережно перемішати лопаткою.

Рівномірно розподілити тісто у тортівниці та загладити верхи.

Випікати коржі приблизно 30-40 хв або доки зубочистка, вставлена в центр, виходитиме чистою.

Готові коржі вийняти з духовки залишити вистигати на 10 хвилин, потім вийняти їх із тортівниць на решітку.

Лимонний сироп:

У маленькій каструльці змішати лимонний сік, цукор та воду, довести до кипіння 2-3 хв. Зняти з вогню і повністю охолодити.

Чорничний джем:

Покласти чорницю або лохину в маленьку каструльку, додати цукор, воду і довести до кипіння 2-3 хв, подушити ягоди за допомогою ложки або виделки. Готовий джем пропустити через сито та вистудити.

Чорнично-сирний крем:

Вершкове масло кімнатної температури покласти у міксер і збивати 10-15 хв до білого кольору та пухкості, поступово додаючи цукор пудру та ваніль.

Тим часом, сир маскарпоне теж кімнатної температури покласти у миску додати чорничний джем та перемішати лопаткою.

Маленькими порціями додавати сирно-чорничну масу до крему що збивається.

У випадку згортання крему, продовжувати збивати до того часу, поки крем не набере потрібної консистенції.

Збирання торта:

Помістити перший корж на таріль для торта, пропитати його лимонним сиропом, викласти 200 г крему та рівномірно розподілити його.

У такий спосіб викласти наступні коржі. Залишеним кремом обробити верх та боки торта.

На завершення, за допомоги кондитерського мішка з декоративним наконечником, на поверхні торта, по колу зробити декілька розеток. Прикрасити свіжими ягодами, скибками лимону та сезонними квітами.

Торт зберігати в холодильнику, смакуватиме після того як просякнеться

смаком, десь за добу або й більше.









































