Шоколадний торт з маракуєю

Шоколадний торт з маракуєю, що просто «вибухає» у роті. Неймовірно ніжний, м’який та водночас насинений. «Обожнюю цей торт, він і смачний і кумедний» – розповідає Хестон Блюменталь, автор цього рецепта.

Тут є секретний інгредієнт – карамель, що «вибухає». Приготувати такий торт доволі просто: основа з пісочного печива й шоколадний ганаш також з невеличким секретом. Щоб надати ганашу більше пристрасності, автор додає особливий інгредієнт – маракую. На його думку, вона чудово поєднується з шоколадом. Цей шоколадний торт виходить надзвичайно ніжним, м’яким і неймовірно насиченим, а кислинка маракуї підносить його на вищий щабель серед десертів.

Для основи:

- 150 г пісочного печива
- 30 г вершкового масла
- 2 столові ложки цукру
- 25 г натуральної карамелі, що «вибухає» у роті

Для ганаша:

- 175 вершків для збивання
- 1 дрібка солі
- 6 плодів маракуї
- 50 мл готового заварного крему
- 110 г темного шоколаду (не менше 60% какао)
- 50 г молочного шоколаду

Для декорації:

- какао порошок

Щоб приготувати основу торта спочатку необхідно зарум’янити у духовці пісочне печиво. Нагріти духовку до 180 С. Печиво викласти на деко та поставити в гарячу духовку на 10 хв або поки печиво не підрум’яниться.

Вершкове масло розтопити.

Печиво охолодити, скласти у кухонний комбайн та подрібнити до крихт. Додати розтоплене масло, цукор і ще раз перемолоти до дрібних крихт. Важливо щоб вони були якомога дрібніші, наче пісок. Крихти перекласти у посудину додати карамель та обережно перемішати щоб завчасу не почала «вистрілювати».

> *У кого немає такої цікавої карамелі, все ж рекомендуємо приготувати цей торт, оскільки він надзвичайно смачний та подиву гідний, навіть без цього особливого ефекту.*

Для торта необхідна форма діаметром 15 см та з дном що легко знімається.

Крихти перекласти у форму та щільно їх затовкти ложкою.

Для приготування ганашу: необхідно у малу каструльку додати вершки, сіль, м’якоть маракуї (розрізати плід маракуї, ложкою вийняти серцевину й одразу класти у вершки), усе це довести до кипіння, зняти з плити й залишити настоюватися 5 -10 хв. Опісля перецідити через сито, щоб видалити зерна маракуї.

Чорний та білий шоколад подрібнити, покласти в посудину, помістити на каструлю з легко киплячою водою, але так щоб вода не торкатися дна посудини зі шоколадом. Шоколад необхідно увесь час помішувати, щоб усі шматки нагрівалися та розтоплювалися однаково. Як тільки весь шоколад розтопиться, зняти його з водяної бані.

До вершків додати заварний крем й добре розмішати. Крем зробить ганаш ідеально м’яким. Готову вершкову масу поступово, трьома частинами додавати в розтоплений шоколад, за кожним разом добре перемішувати. Готовий ганаш вистудити до кімнатної температури. Опісля залити ним приготовану пісочну основу і поставити в холодильник на 2 год.

На цьому приготування шоколадного торта з маракуї ще не завершились. Після двогодинного вистигання у холодильнику, торт необхідно поставити ще й в морозилку на 1 год, щоб легше знімалося металеве кільце. Для цього автор рекомендує ззовні нагріти його кондитерською газовою грілкою. Оскільки у нас її немає, нам вдалося вийняти корж за допомогою тонкого

ножа, легко обводячи ним уздовж металевого кільця навколо торту.

Також автор рецепту декорує свій торт шоколадом із розпилювача. Але для цього торт потрібно морозити 4 год, щоб декор швидко охолоджувався і рівномірно лягав товстішим шаром. Якщо такого розпилювача немає, як і у нас, можна просто довершити торт товстим шаром какао, посипаним зверху.

Шоколадний торт по-особливому смакує холодним просто з холодильника, але ще краще смакуватиме, коли перед поданням до столу Ви його поставите на 20 хв у морозилку.

Цей елегантний торт я доповнила ще шоколадними трюфелями зі сіллю. Ось і готовий вишуканий шоколадний торт з маракуєю.

«Легка кислинка й аромат маракуї… тільки но Ви подумали, що відчули весь його смак, як розпочинається спочатку легке потріскування, а згодом так, наче «вибухи» десь у вашій потилиці та у вухах – це просто неземна насолода» – ділиться Хестон.

Не розповідайте своїм гостям про цей маленький трюк, краще поспостерігайте за виразом їхнього обличчя та за здивуванням, що виникне.

























