

Вертикальний шоколадний торт з вишнею

Торт-сюрприз, лише для особливих людей і подій. На перший погляд звичний торт та коли розрізаєш - несподіванка. Складені у вертикальний спосіб коржі й червоні краплі вишні зачаровують гостей до зачарування. Він настільки вражає своєю структурою, що важко й уявити метод формування цього магічного десерту.

А смак, смак - це окрема тема, шоколадний шоколад, який по особливо підкреслює вишня, скажете класика! Смак насичений, корж у міру вологий, відчутна вишнева кислинка, - та це ж свято смаку!

Для одного коржа:

- 4 яйця
- 75 г цукру
- 55 г борошна
- 20 г крохмалю
- 1 чайна ложка розпушувача для тіста
- 35 г какао

Для шоколадного крему:

- 400 г чорного шоколаду
- 400 г вершків для збивання 30%
- 700 г вишень у власному соці або морожених

Для шоколадного ганаша:

- 300 г чорного шоколаду
- 150 г вершкового масла

Приготування коржів:

Велике деко розміром 33x36 см встелити пергаментом. Розігріти духовку до 180 С.

Яйця кімнатної температури збити з цукром у міксері до стійкої піни.

Просіяти та змішати борошно, крохмаль, розпушувач й какао.

Сипучі інгредієнти ще раз просіяти, додати у збиті яйця, поступово й легко перемішуючи лопаткою.

Готове тісто вилити на деко і добре розрівняти лопаткою. Корж має бути тонкий.

Випікати 15-20 хв, як тільки корж почне рум'яніти вийняти щоб не пересушити. Корж накрити рушником до повного охолодження.

У такий спосіб приготувати три коржі.

Приготування шоколадного крему:

На середньому вогні, у невеличкій каструлі нагріти вершки до закипання.

Шоколад подрібнити та скласти у чашу міксера.

Залити шоколад гарячим молоком й перемішувати до однорідності. Охолодити.

Поставити у холодильник на 30 хв, помішувати кожні 10 хв.

Тим часом готові коржі розділити навпіл по довжині, так щоб з 3 коржів вийшло 6 довгеньких смужок.

Вишні відцідити від соку. Залишити деяку частину на декор.

Потім збити крем міксером до густоти та легкості – 5 хв. У процесі збивання крем трішки посвітліє.

Оскільки, у кремі багато чорного шоколаду, крем швидко густіє, тому з ним потрібно швидко працювати. Необхідно все підготувати до перемашування коржів ще до того як почнете збивати крем.

Тонким шаром крему змастити по дві смужки коржа, зрідка посипати вишнями й почати скручувати рулетом спочатку одну смужку, потім

накрутити одразу другу і відставити рулет. Змастити наступних дві смужки і знову накручувати на рулет. Так завершити з усіма коржами. Поставити торт-рулет у вертикальному положенні.

Якщо у вас підсушилися коржі їх можна промочити соком з вишень, за бажанням також можна додати коняку.

Інколи добре не тримається остання смужка коржа тоді необхідно скріпити торт кільцем для тортів з додавання спеціального пластику для високих тортів.

Торт помістити в холодильник на 1 год.

Приготування шоколадної глазури:

У велику посудину покласти подрібнений шоколад і розтопити його на водяній бані або у мікрохвильовій у режимі розморожування, часто помішуючи.

Коли увесь шоколад розтопився, відставити його на 5-10 хв щоб трішки прохолов. Додати шматками масло кімнатної температури й розмішати до повного розчинення масла. Збити ганаш міксером – 5 хв й залишити його на декілька хвилин щоб стягнувся.

Якщо ваш ганаш затвердів його можна розтопити у мікрохвильовій, поволі та помішуючи, знову збити міксером, але він матиме уже світліший колір.

Коли ганаш набере робочої м'якої консистенції обробити ним торт.

Оскільки ганаш має властивість швидко застигати на холодному торті, тому необхідно швидко вирівнювати боки й верх торта. Або ж торт заздалегідь вийняти щоб був кімнатної температури.

Прикрасити торт залишеними вишнями.





















