

Оksamитовий медовий торт із журавлиною

Ловлячи на слуху слово «оксамит» наша уява мимоволі нас переносить у чудовий час оксамитового сезону, де сонце ніжно зігріває нас своїм промінням, хвилі моря омивають наші ноги, що ступають теплим піском, вітер лагідно куйовдить наше волосся, Ви нікуди не поспішаєте й бажаєте, щоб ця мит затрималась якнайдовше. Насправді, оксамит він такий надзвичайний, а уявіть собі оксамитовий смак. Куштуючи шматок кулінарного шедевра з таким смаком одразу переносишся у світ затишку де зупиняється час. Сметанково-журавлинна начинка гармонійно поєднується зі запахом меду і його солодом. М'якість та соковитість занурює у стан легкості й блаженства... ця повнота поєднаних смаків зроджує відчуття відпочинку й задоволення.

За рецепт цього надзвичайного оксамитового медовика великі спасибі знаменитому українському кондитерові Марусі Манько. Як зазначає кондитер: – коржі дуже ніжні, прості, швидко готуються і неймовірно ароматні, одні з найбільш улюблених коржів! Віримо, що цей оксамитово медовий торт із журавлиною стане фаворитом кожного, хто хоч раз наважиться його приготувати й скуштувати. Бо й на нашій кухні він уже завоював свою першість.

Медові коржі:

- 320 г меду
- 60 г цукру
- 75 г вершкового масла
- 110 мл сметани
- 1 чайна ложка соди для випічки
- 3 великих яйця
- 300 г борошна
- дрібка солі

Журавлинне кулі:

- 200 – 300 г ягід журавлини
- 80 – 100 г цукру
- 2 г пектину NH, або 1 пластина желатину (3 г)

Сметанковий крем:

- 500 мл сметани (25 – 30%)
- 200 мл вершків (33 -36%)
- 100 г цукрової пудри
- 1 стручок ванілі

Сирний крем:

- 150 г вершкового масла (82%)
- 400 г вершкового сиру
- 50 г цукрової пудри

Для приготування медових коржів:

У середню каструльку додати мед, цукор і вершкове масло, поставити розігрівати на середньому вогні й постійно помішувати до повного розчинення цукру.

Сметану розмішати з содою й додати до гарячої медової суміші, добре перемішати та зняти з вогню. Але будьте обережні бо сода вступить у реакцію з гарячою сумішшю і кислотою від сметани та почне пінитися.

Гарячо-теплу медово-сметанкову суміш перелити в чашу міксера та збивати на середній швидкості додаючи по одному яйцю з коротким інтервалом.

Одразу додати просіяне борошно у 2-3 заходи, ще додати дрібку солі й продовжувати вимішувати у міксері.

Нагріти духовку до 180 С.

З приготованої маси потрібно приготувати 10 коржів.

На двох невеликих шматках пергаменту намалювати круги 22 см в діаметрі. На електроні ваги поставити пергамент з намальованим кругом і викласти на

нього 90-100 г медової маси. Рівномірно розрівняти по колу відважену частину маси, покласти пергамент з тістом на деко та випікати 5-8 хв до золотистого кольору.

Поки печеться один корж приготувати наступний. Опісля спечений зняти й на цей же лист пергаменту викласти наступну порцію тіста. І так, поки не випечете усі коржі.

Охолоджені коржі обрізати (ножилом для піци) до діаметра 20 см приміряючи роз'ємним дном від тортівниці або тарілкою.

Обрізки підсушити ще трішки у духовці та покрити у блендері.

Для приготування журавлиного кулі:

Кулі – слово французького походження і, отже, наголос на останньому складі – це ягідний або фруктовий соус, яким часто поливають вже готові десерти. Це однорідне пюре, загущене за допомогою пектину або желатину. Має дуже насичений смак.

Свіжі промиті ягоди журавлини або заморожені висипати у невелику каструльку додати 2-3 столові ложки води та довести до кипіння. Проварити 5 хв до пом'якшення, щоб ягоди розварились.

Журавлину збити блендером і перетерти через сито щоб відділити шкірки.

Пюре знову перемістити в каструльку, поставити на малий вогонь, додати цукор змішаний з пектином (якщо у вас пектин). Проварити 3-5 хв і зняти з вогню. Якщо, замість пектину, Ви використовуєте желатин – його потрібно розмочити у холодній воді й наприкінці приготування кулі додати у ще гаряче пюре.

Готове кулі дуже щільно накрити плівкою в притик, щоб не утворювався конденсат, і залишити остигати в кімнатній температурі.

Перекласти кулі в кондитерський мішок з малим отвором 0.3-0.5 см. Бажано, щоб якась частина кулі залишилась для декорування.

Для приготування сметанкового крему:

У місткість міксера влити охолоджену та зціджену сметану, додати холодні вершки, цукрову пудру й насіння ванілі. Усе збивати до густини.

Для відцідження сметани: помістити ситко поверх миски, вистелити його марлею у два шари та викласти у нього сметану. Залишити скапувати у холодильнику на 3-5 год, а краще на ніч.

Для формування торта:

На підставку помістити перший корж, викласти 80 г крему та рівномірно розподілити його по коржі за допомогою шпателя.

Щоб рівномірно розподілити увесь крем на всі коржі можна зважувати його помістивши підставку з коржем на ваги, або помістити чашу з кремом на ваги й рівномірними порціями відбирати його.

На корж із кремом нанести по колу спіралькою журавлине кулі.

Так зібрати увесь торт.

Для стійкості та правильної форми, торт варто скріпити роз'ємним кільцем, доповнюючи висоту ацетатною плівкою. Коли торт зібраний у повні, верх накрити харчовою плівкою та помістити у холодильник на декілька годин, а краще ні цілу ніч.

Для приготування сирного крему:

Покласти у місткість міксера вершкове масло кімнатної температури збити 5 хв. Поступово додати цукрову пудру продовжуючи збивати на великій швидкості до утворення м'якого, пишного, білого крему. Зменшити швидкість до середньої й поступово додати вершковий сир.

Декорування оксамитово-медового торта зі журавлиною

Торт вийняти з холодильника зняти кільце, плівку, нанести сирний крем на торт з усіх боків і зверху та вирівняти за допомогою кондитерського шпателя й скребка. Боки торта рівномірно обсипати крихтами від медових коржів. Зверху намалювати спіраль із кулі, що залишилась, та прикрасити ягодами журавлини, а за бажанням й іншими.

Смакуйте оксамитовим смаком й пірняйте у світ затишку де зупиняється час.

















