Торт “Лимонно-імбирний медовик”

Нереально смачний вершковий медовик з лимонно-імбирним курдом. Яскравість і ніжність його зігріває у вітряний весняний день, дарує нам тепло сонця та запах перших квітів. Сухі медові коржі, вершковий крем, лимонно-імбирний курд з нотами кислинки та пікантно-запашного імбиру, що може бути краще за цей яскравий шматочок сонячної весни.

За рецепт цього надзвичайно ніжного медовика дуже вдячна знаменитій українській кондитерці – Марусі Манько.

Майстриня зазначає: цей рецепт торта просто створений для тих, хто полюбляє в десертах кислинку, що освіжає і божеволіє від легкої перчинки імбиру в смакові!

Для медово-лимонних коржів:

- 2 яйця
- 150 г цукру
- 100 г вершкового масла
- 100 г меду
- 8-10 г (1 ч.лож.) соди для випічки
- 10 г (1 ст.лож.) лимонного соку
- 0,5 чайної ложки солі
- 15 г лимонної цедри
- 450 г борошна

Для лимонно-імбирного курда:

- 100 г лимонного соку
- 50 г імбиру
- цедра 1 лимона
- 75 г цукру
- 100 г вершкового масла

- 120 г яєчних жовтків (~6 шт)
- 5 г кукурудзяного крохмалю

Для лимонної пасти:

- 1 лимон
- 30 г цукру
- 60 г меду

Для вершково-лимонного крему:

- 300 мл сметани 25-35%
- 300 мл вершків 33-36%
- 300 г вершкового сиру
- 100 г цукру пудри
- 2 столові ложки лимонної пасти

Крем для покриття:

- 180 г вершкового масла
- 450 г вершкового сира
- 40 г цукру пудри
- 2 столові ложки лимонної пасти
- 2 каплі жовтого барвника

Для приготування медово-лимонних коржів:
У діжі міксера збити два яйця з цукром до появи білої піни.
В діжу додати порізане на шматки вершкове масло, мед, сіль, соду, цедру лимона й лимонний сік.
Помістити діжу на водяну баню на середнім вогні та періодично помішувати до повного розчинення масла й меду 7-10 хв.
Просіяти 200 г борошна та додати його в суміш на водяній бані. Добре вимішати й варити постійно помішуючи до однорідної, карамеле подібної маси 14 – 18 хв.

У часі варіння, суміш спочатку буде трішки пінитися (сода вступає в реакцію з медом), потім осяде, стане густою, тягучою, від світло до темно карамельного кольору (в залежності від сорту меду).
Зняти посудину з водяної бані та залишити масу вистигати на 5-10 хв.
Просіяти залишене 250 г борошна, додати його до завареної суміші й

замісити тісто ложкою чи міксером за допомогою насадки для тіста.
Відставити тісто на 15-20 хв, щоб тісто стало більш щільної консистенції.
Зібрати тісто в кульку, загорнути його у плівку та поставити його в холодильник на 15-20 хв. Готове тісто буде м’яке, еластичне, може трішки липнути до рук.
Приготувати 2 квадрати із пергаменту на папері намалювати два круги діаметром 22 см, на яких по черзі розкачуватимете коржі.
Розділити тісто на 8 частин (по ~110 г), кожну частину розкачати на шматку пергаменту в корж товщиною 2-3 мм й 22 см в діаметрі. Корж гарно наколоти виделкою і випікати в розігрітій духовці 6-7 хв при 200С до світло-карамельного кольору.
Одразу ще гарячий корж перекласти з пергаменту прикласти тарілку чи тортівницю діаметром 20 см і обрізати боки за допомогою ножа для піци.

Приготовлення лимонно-імбирного курда:
Влити в каструльку лимонний сік, додати цедру, дрібно натертого кореня імбиру, жовтки, 100 г вершкового масла, порізаного на невеличкі шматочки та 75 г цукру. Додати змішаний крохмаль з1-2 столовими ложками води або лимонного соку, усе добре перемішати.
Каструльку поставить на середній вогонь, і добре помішуючи лопаткою чи дерев’яною ложкою, проварити до загустіння.
Пропустити курд через сито, перелити в пластикову місткість і щільно накрити харчовою плівкою, щоб не утворювався конденсат. Охолодити до кімнатної температури й поставити в холодильник для доброї стабілізації щонайменше на 4-6 год, краще на ніч.

Для приготовлення лимонної пасти:
Цілий лимон добре вимити й відварити зі шкіркою у воді 30-40 хв.
Вийняти лимон з води, охолодити, розрізати на частини, вийняти кісточки та збити його блендером до консистенції пюре разом з цукром і медом.
Перетерти через сито до однорідної гладкої консистенції пасти.

Формування торта:
Курд добро перемішати ложкою, розділити на три рівних частини й помістити 1/3 в одноразовий кондитерський мішок.
Підставку під торт трішки змастити по центрі кремом, положити перший корж, злегка притиснути та нанести зверху ~150 г крему.
Покласти другий корж, злегка придавити, знову змастити частиною крему і

зробити маленький бортик що не дозволить протікати курду. Видавити з кондитерського мішка спіралькою поверх крему лимонний курд. Накрити третім коржем, легко придавити.
Таким чином зібрати торт до кінця, почергово шар просто з кремом, шар з кремом та курдом.
Обмотати торт ацетатною плівкою, надіти роз’ємне кільце для стабілізації тортів і акуратно надавити зверху, тісно утрамбовуючи торт, щоб забрати всі залишки повітря з середини. Зібраний торт помістити для стабілізації на ніч в холодильник.
Зверху на торт можна положити тоненьку підставку однакового діаметра з тортом і поставити на неї невеликий вантаж на декілька годин.

Приготування крему для фінішного покриття:
У діжу міксера покласти масло кімнатної температури, додати цукор пудру. Збити на високій швидкості до однорідної пишної маси.
Знизити швидкість до середньої й поступово, декілька разів вести холодний вершковий сир. Перемішати до однорідності.
Зупинити міксер та ще добре вимішати крем лопаткою. Додати лимонну пасту, декілька капель жовтого барвника і ще раз швидко збити на середній швидкості до однорідної маси
Бажано крем довго не збивати, утвориться багато повітряних пухирців що є не бажаними для досконалого вирівнювання фінішного покриття торту.
Готовий торт вийняти з холодильника, зняти кільце й ацетатну плівку. Покрити торт тонким шаром чорнового покриття, вирівняти й поставити в холодильник на 30-60 хв. Потім покрити торт товстим шаром фінішного крему й гарно вирівняти на рухомій платформі для роботи з тортами за допомогою скребка. Прикрасити торт акуратними шматками лимона і листками м’яти.

1/2 5
1/3
1/4 2.5