

Торт “Полунично-кокосовий”

Пропонуємо Вашій увазі сезонний легкий торт з кокосовим чізкейком і соковито-кисленькою полуницею, яку ідеально доповнюють солодкаві, збитті до піків, вершки. Якщо ви ще такого поєднання не куштували то гайда на кухню і зав'язуємо фартух....

Бісквіт готується з додаванням кип'ятку – це утворює його оксамитово-легку структуру. А ніжний шар коксового чізкейка доповнює торт кремовістю та екзотикою літнього відпочинку серед пальм.

Можливо, у розрізі Ви не побачите ідеальної естетики, але смак десерту, аромат свіжої полуниці у поєднанні з делікатною білизною кокосу перевершить і пробудить усі смакові рецептори насолоди.

Ідею цього торта зустріла у великім інтернет-просторі автором цього рецепту є Вікторія Мельник. В оригіналі авторка поєднує вишні з кокосом, погодьтесь, на вишню ще треба почекати, а от полуниця у цім часі якраз і смаки працюють. Проте, у вишневий сезон обов'язково спробуємо ще поєднання вишні та кокосу, переконана це також цікава та смачна комбінація.

Бісквітний корж:

- 3 яйця
- 120 г цукру
- 110 г борошна
- 7 г розпушувача
- 30 г коксової стружки
- 2 столові ложки олії
- 2 столові ложки кип'ятку

Кокосовий чізкейк:

- 400 г вершкового сиру
- 75 г цукру
- 1 яйце
- 80 мл кокосового молока або вершків

- 2 столові ложки кокосової стружки

Полунична начинка:

- 200 г полуниці
- 50 г цукру
- 10 г кукурудзяного крохмалю
- 25 мл води
- 1 чайна ложка лимонного соку

Масляний сирний крем:

- 100 г вершкового масла
- 50 г цукрової пудри
- 200 г вершкового сиру

Вершковий сирний крем:

- 300 г вершкового сиру маскарпоне
- 200 г вершків для збивання
- 75 г цукру
- сік з половини лимона

Для бісквіта:

Цей бісквіт готується з додаванням кип'ятку – це утворює ніжну та легку структуру.

Приготувати тортівницю діаметром 16 см, вистелити дно пергаментом, не змащувати бортиків щоб бісквіт затримувався на боках і не просідав після моменту випікання.

Розігріти духовку до 180 С.

Яйця кімнатної температури помістити у діжу міксера і збивати 5-7 хв. Поступово малими порціями додати цукор і ще збивати 5-7 хв до стійкої піни.

В окремій посудині змішати просіяне борошно й розпушувач, додати до яєчної піни, обережно та легко перемішати лопаткою. Всипати кокос, з'єднати.

Влити зазначений кип'яток та знову легко перемішати лопаткою. На

завершення додати олію і ще раз обережно перемішати.

Вилити тісто у приготовлену одну або дві форми та випікати у нагрітій до 180 С духовці в середньому 30-40 хв. Пропеченість бісквіту можна перевірити дерев'яною шпажкою. Готовий бісквіт залишити у вимкнутій духовці з трішки прочиненими дверцятами ще на 15 хв щоб бісквіт поступово остигав та швидко не осідав.

Перед розрізанням, бісквіт необхідно потримати в холодильнику загорнутим у плівку упродовж ночі, він менше кришитиметься і стане більш стійким.

Для приготування чізкейка всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури й перемішувати їх треба лише в ручну лопаткою.

Сир покласти у середню місткість, додати цукор і перемішати лопаткою. Вбити до сиру одне яйце і знову перемішати до однорідності. Влити вершки чи кокосове молоко і перемішати. Опісля всипати кокосову стружку.

Приготувати тортівницю діаметром 16 см, вистелити дно пергаментом. Вилити у неї сирну масу. Помістити тортівницю на деко з гарячою водою помістити на низ духовки та випікати при температурі 140 С годину. У пропеченого чізкейка повинна ще трястися серединка. Якщо у вас роз'ємна тортівниця її необхідно обмотати фольгою щоб не просочувалася вода.

Після вимкнення духовки залишити форму з чізкейком на 30 хв для повільного остигання. Далі охолодити до кімнатної температури, опісля помістити в холодильник на ніч.

Для приготування полуничної начинки, розморожену чи свіжу полуницю помістити в каструльку додати цукор, та довести до закипання.

Крохмаль розвести у воді, додати у каструльку з полуницею, перемішати й варити до загустіння крохмалю декілька хвилин. Додати ложку лимонного соку й охолодити.

Для приготування масляно-сирного крему, який служитиме бортиком для затримування начинки та залишку крему, який використовуватиметься для вирівнювання торта.

Вершкове масло кімнатної температури помістити у діжу міксера і збивати до

білого кольору й об'ємності 5-10 хв. Додати цукор і продовжувати збивати ще декілька хвилин.

Додати вершковий холодний сир і збивати до однорідності 1-2 хв. Перекласти крем у кондитерський мішок.

Для приготування вершково-сирного крему необхідно щоб вершки й сир були добре охолодженні. Усі інгредієнти одразу покласти в діжу міксера та збити декілька хвилин до густого пишного крему.

Для збирання торта, у бісквіта зрізати жовту скоринку з верху і низу й розділити його навпіл, якщо він у вас пікся одним коржем.

Перший корж покласти на тарілку чи підстилку, скропити кокосовим молоком провареним з цукром або кокосовим лікером, або на ваш смак.

Викласти половину вершково-сирного крему та зарівняти його.

Зробити бортик з масляного крему, видавлюючи його із кондитерського мішка по краю коржа. Це допоможе тримати важкість верхніх шарів й врятує від видавлювання м'якої полуничної начинки.

У середину викласти половину полуничної начинки, розрівняти. Зверху викласти чізкейк та зафіксувати роз'ємне кільце для фіксації торта.

На сирний корж викласти половину із залишеного вершкового крему зарівняти й знову зробити бортик з масляного крему і викласти залишену полуничну начинку, прикрити залишеним бісквітом та трішки просочити його. На корж викласти залишений вершково-сирний крем, зарівняти.

Прикрити торт плівкою та помістити його у холодильник для стабілізації. На наступний день торт зарівняти залишеним кремом й декорувати на свій смак.















