

Торт «Смарагдовий оксамит»

Усім любителям солоденько й екстравагантного добре відомий американський культовий десерт «Червоний оксамит», адже він нас зачаровує не тільки своїм витонченим смаком, а й своїми вологими яскраво-червоними коржами й сніжно-білим сирним кремом. На противагу цьому яскраво-вираженому десертові можемо представити гідну альтернативу - «Смарагдовий оксамит», торт зі шпинату. Хтось скаже, що уже не сезон цієї зелені, але «Смарагдовий оксамит» вартує того, щоб знайти навіть у зимову пору свіже листя шпинату. Кольорова гамма цього десерту нагадує кольори різдвяно-новорічних свят: зелена ялинка, оздоблена яскраво червоними іграшками, білий сніг, що притрушує її гілки ... так і запахло зимовою порою.

Тож, смарагдовий бісквіт готується на основі листя шпинату, що вже нагадує нам не тільки колір свіжої літньої зелені, а й колір новорічної ялинки. Його аромат лоскотатиме ніздрі найстрогіших критиків-кулінарів й вводитиме у смакову оману усі їхні смакові рецептори. Кулінари-кондитери доцінять природність барвнику. А ми з вами просто насолоджуватимемось божественним смаком цього смарагдово-оксамитового десерту.

Перевагою нашого смарагду є те, що не зважаючи на пору року ми можемо змінювати ягоди і наш торт завжди ставатиме новою цікавинкою. Цей десерт можна готувати з малиною, навіть замороженою, а також з чорницею, з лісовими ягодами. Саме тому цей рецепт актуальний не тільки влітку, але й упродовж усього року.

Описаний та поданий нами рецепт запозичений у майстрині-кондитера Оксани Лобачової яка веде свою кондитерську школу та щедро ділиться своїми напрацюваннями.

Авторка стверджує: - яскраві шпинатові коржі смарагдового кольору, ароматне малинове кулі й сирний крем - це неймовірно смачно! і найважливіше - все натуральне і без краплини штучного барвника.

Шпинатові коржі:

- 200 г свіжого шпинату
- 100 г олії
- 3 столові ложки лимонного соку
- цедра одного лимона
- 3 яйця
- 170 г цукру
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- 200 г борошна
- 10 г розпушувача
- 1/3 чайної ложки соди для випічки

Малинове кулі:

- 300 г малини або лісових ягід свіжих чи заморожених
- 90 г цукру
- 1 столова ложка крохмалю
- 2 столові ложки води

Сирний крем:

- 400 г сиру маскарпоне
- 150 г вершків
- 100 г цукру
- 1 чайна ложка ванільного цукру

Для приготування коржів:

Нагріти духовку до 180 С. приготувати дві форми для тортів діаметром 18 см, не змащуючи їх лише вирізати з пергаментного паперу круги на дно.

Шпинат помити, просушити на рушнику, невеликими частинами перетерти у блендері з олією і соком лимона до однорідності.

Розділити яйця на білки та жовтки. Жовтки збити з половиною цукру і ваніллю до світлого кольору. Білки теж збити з другою частиною цукру до щільності та еластичності.

Пересіяти борошно з розпушувачем і содою.

Змішати шпинатну масу з цедрою лимона та збитими жовтками. Додати

просіяне борошно, обережно перемішати.

Додати збиті білки, у 2-3 додавання, й легко перемішувати лопаткою знизу вверху.

Розділити тісто на дві частини й розлити у заздалегідь приготовані форми для тортів.

Випікати 30-40 хв.

Після випікання, бісквіти охолодити, загорнути в харчову плівку й покласти в холодильник щонайменше на 2 год. Оскільки коржі дуже ніжні м'які та крихкі їм потрібний певний час, щоб стягтися.

Для приготування малинового кулі:

Малину перебрати, покласти у каструльку, додати цукор і на малому вогні довести до закипання.

Крохмаль розвести у холодній воді. Як тільки малина закипить влити крохмаль і проварити до загущення 1-2 хв.

Для приготування сирного крему:

Влити у чашу міксера добре охолоджені вершки, додати сир, цукор й одразу все разом збити до загущення. Крем має бути однорідним повітряним і легким.

Формування тарту:

Із бісквітів акуратно зняти запечену коричневу верхівку, зачистити дно і боки, відрити усю їхню смарагдовість. Розрізати кожен корж навпіл щоб із двох коржів утворилося чотири. Перший корж помістити на таріль для торта та зафіксувати роз'ємним кільцем разом з ацетатною плівкою, це необхідно, щоб добре зафіксувати торт при зборі у висоту. Викласти четверту частину крему, зарівняти, зробити із крему бортик і всередину викласти третю частину кулі. Так повторити з другим і третім коржами. Закрити четвертим коржем і зверху викласти залишки крему.

Зібраний торт залишити на ніч у холодильнику. Перед тим, як подавати до

столу торт, за бажання, можна прикрасити свіжими ягодами або фруктами, також можна нанести крем на боки й зробити його повністю сніжно-білим, тоді він нагадуватиме нам дивного сніговика. Готуйте й смакуйте на здоров'я.











