

Торт горіхово-лимонний з ягідним кулі

Витончено смачний та легкий тортик, безперечно, усім буде до смаку. Стане кондитерською окрасою кожного свята, варто лише змінити тематику його зовнішньої декорації. Поєднання горіхів та лимону з тонкою ноткою літніх запашних ягід лише додає цьому витвору легкості та підкреслює бездоганність цього ласого тортика.

Цей рецепт можна знайти на просторах інтернету, а також у збірці рецептів «Солодке печиво львівських господинь», проте, ми трішки змінили його рецептуру і сак цього торта відкрився абсолютно по-новому.

Горіховий корж:

- 8 яєць
- 8 столових ложок цукру
- 200 г волоських горіхів
- 110 г борошна
- 2 чайні ложки розпушувача для випічки

Ягідне кулі:

- 300 пюре з лісових ягід
- 150 г цукру
- 4 г агару

Лимонний крем:

- 700 мл кондитерських вершків
- 250 г цукру
- 3 столові ложки лимонного курда

Лимонний курд :

- цедра і сік 1 лимону
- 1 яйце

- 65 г цукру
- 65 г вершкового масла

Сироп для просочування коржів :

- 50 г води
- 50 г лікеру «Лімончело»
- 3 столові ложки соку лимона

Для приготування коржів:

Розігріти духовку до 180 С. Приготувати 2 форми для випікання тортів діаметром 24 см, дно вистелити пергаментом, але не змащувати жиром.

Горіхи легко підсмажити на сковорідці або в духовці, посокотати їх, щоб облетіла зайве лушпиння, змолоти на спеціальному млинку для горіхів або мілко посікти у блендері.

Яйця збити з цукром до стійкої піни, додати просіяне перед тим борошно, змішане уже з розпушувачем та горіхи. Добре та акуратно перемішати й вилити у приготовані дві форми. Випікати 30 хв.

Для приготування ягідного кулі:

Ягоди перетерти у блендері до пюре, за бажанням пропустити через сито, щоб забрати кісточки. До пюре додати цукор та агар, перемішати, довести до кипіння. варити 2-3 хв, відставити. Приготувати 2 форми для випікання торта, щоправда, діаметром 20 см, вистелити їх харчовою плівкою. Розлити кулі у дві форми та охолодити в холодильнику до повного застигання.

Для приготування лимонного курда:

Приготувати дві каструльки для водяної бані. У верхню каструльку покласти цедру лимона, сік, яйце і збити блендером або ручним вінчиком. Додати вершкове масло і на водяній бані зварити до загуснення.

Для приготування лимонного крему:

Збити охолодженні вершки з цукром. Додати лимонний курд і добре перемішати.

Для складання торта:

Охолоджені коржі перерізати горизонтально на дві частини, щоб утворилося чотири повноцінні коржі.

Зафіксувати роз'ємне кільце, покласти перший корж, просочити його, викласти 2-3 ложки крему, зарівняти його. Тоді викласти ягідне кулі, знову 2 ложки крему і корж, наступні наші дії, як і після першого коржа: просочення, крем, кулі, крем і до завершення коржів.

Зібраний торт накрити плівкою та поставити у холодильник для стабілізації на декілька годин або ніч. Наступного дня зняти роз'єднувальне кільце, зарівняти боки скребком і декорувати торт за власним смаком та бажанням. Зверху торт можна засипати тертим шоколадом або навіть залити шоколадним ганашем. І ось, горіхово-лимонний торт з ягідним кулі на вашому святковому столі.





