

detkityumen.ru

Торт "Виолетта"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для бисквита:

2 яйца

0,5 ст. сахара

0,5 ст. муки

Для суфле:

10 яиц

2 ст. сахара

1. ст. молока

40 гр желатина

150 гр воды

400 гр сливочного масла

ваниль

Приготовление:

Приготовление бисквита:

Яйца начать взбивать, подсыпая стружкой сахар. Взбить в плотную светлую массу. Просеянную муку вмешать складывающими движениями сверху вниз. Выложить тесто в форму. Выпекать при температуре 165-170 градусов около 30 минут (Рекомендации даны общими, а духовки у всех разные, бисквит должен быть румяного золотисто-песочного цвета, готовность можно проверить палочкой)

Приготовление суфле

замочте 40 гр порошкового желатина в 150 гр холодной воды

Отделите желтки от белков. Белки оставьте при комнатной температуре. Достаньте масло и оставьте при комнатной температуре

Желтки растереть с 1 ст. сахара. Добавить 2 ст. ложки муки и снова растереть. Добавить постепенно молоко. Добавить ваниль (ванильный экстракт или ванилин). Поставить крем на средний огонь и постоянно помешивая довести крем до загустения.

Убрать с огня, продолжая еще с минуту помешивать (чтобы крем не прикипел). Отставить охлаждаться до комнатной температуры.

Когда крем остынет до комнатной температуры, в большой миске соединить крем и сливочное масло. Взбить в пышный крем.

Белки в жаропрочной миске поставить на водяную баню. Соединить с сахаром. Начать взбивать на медленной скорости. Когда сахар растворится, включить максимальную скорость и взбивать еще три минуты на паровой бане. Потом с бани снять и продолжить взбивать до крепких пиков. Ввести растопленный желатин (растопить можно в микроволновке импульсно, или на паровой бане заранее)

Достаточно быстро, но не резко соединить белковую массу с масляным кремом. перемешать до однородности. Масса за счет желатина быстро схватывается

В приготовленную форму (24 см) положить разрезанный пополам бисквит. выложить половину крема, положить оставшийся корж бисквита, выложить остатки крема и разровнять.

Чтобы удобнее было вынимать из формы, борт формы можно проложить полоской пергаментной бумаги
Чтобы бисквита с краев не было видно сделайте его меньшим диаметром.

Украсьте шоколадом или глазурью, посыпьте ягодками.

Торт убрать на пару часов в холодильник. Можно замораживать.

07.06.2016

[тигра](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/418/