

detkityumen.ru

трюфель



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Бисквитные коржи:

6 желтков

5 белков

2/3 ст. сахара

2 ст.л. горячей воды

2 ст.л. какао-порошка

5 ст.л. муки с разрыхлителем

2 ст.л. крахмала

Для сиропа:

3 ст.л. воды

2 ст.л. сахара

1 ст.л. ликёра

Для крема:

150 г горького шоколада

2 ст. сливок

Для конфет-трюфелей:

150 г шоколада

1/3 ст. сливок

1 ч.л. ликёра

200 г шоколада для покрытия конфет и стружки

Приготовление:

Вот такой рецепт у меня скопирован...

Торт готовится в два дня.

День первый:

1. Крем.

Довести сливки почти до кипения и залить ими нарубленный шоколад. Охладить в холодильнике несколько часов (а ещё лучше всю ночь). В день сборки торта, взбить крем до устойчивых пиков.

2. Конфеты.

Залить горячими сливками нарубленный шоколад и перемешать до полного растворения шоколада, добавить ликёр. Охладить в холодильнике несколько часов (или ночь).

В день сборки :Набирая чайной ложкой, скатать шоколадную массу в небольшие шарики, выложить их на пергаментную бумагу и отставить в морозилку на 1 час. Растопить шоколад. Окунуть каждый шарик в растопленный шоколад и оставить застывать.

День второй:

3. Коржи.

Разогреть духовку до 190С. Нарисовать на пергаменте 8 окружностей, диаметром 20 см.

Взбить белки с 1/3 ст. сахара до устойчивых пиков.

Желтки смешать с оставшимся сахаром и взбивать, пока масса не посветлеет. Продолжая взбивать, добавить растворённое в горячей воде какао.

Муку просеять с крахмалом и аккуратно вмешать в желтковую массу. Добавить белки в 3 приёма.

Выложить тесто внутрь нарисованных окружностей (приблизительно по полстакана в каждую) и разровнять лопаткой. Выпекать 5-8 мин. Дать остыть и отделить бумагу. (Я делала 4 коржа диаметром 24, пекла по 10 минут)

4. Сироп.

Довести до кипения воду с сахаром. Снять с огня и добавить ликёр.

5. Сборка.

Увлажнить каждый корж сиропом и прослоить кремом. Покрыть кремом бока и верх торта. Присыпать шоколадной стружкой и украсить конфетами-трюфелями.

08.10.2017

[Countess](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/567/