

detkityumen.ru

Торт-мусс с клубникой



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Для бисквита (расчет на форму диаметром 20-22см)

Яйцо куриное - 2шт

Сахарный песок - 80 г

Мука - 60 г

Сливочное масло - 30 г

Ванилин

Белый мусс:

Шампанское - 250 мл

Сок 0.5 лимона

Сахарный песок - 200 г

Яйцо куриное - 2шт

Желатин - 10 г (я брала 15г)

Сливки 33% - 200 мл

Желе:

Клубника - 250 г

Шампанское - 400 мл

Сахарный песок - 200 г

Желатин 15 г (я брала 20г)

Сок 0,5 лимона

Пропитка

Вода - 50 мл

Сахарный песок - 50 мл

Лимонный сок - чуть-чуть)

Приготовление:

Нежный торт-мусс с клубникой в шампанском

Невероятно воздушный, но влажный бисквит — превосходная основа. Нежный, тающий во рту сливочный мусс с легким вкусом шампанского и невероятно красивое, праздничное желе из шампанского с ягодками свежей клубники — великолепное сочетание!

Как готовим:

Сперва готовим бисквитный корж.

Я советую делать его за сутки до сборки торта. За это время наш бисквит успеет «отдохнуть» и стать безумно вкусным.

Яйца взбиваем с сахаром до плотной белой пены. Сахар должен полностью раствориться. Взбивала я блендаром, но лучше делать это полноценным миксером.

Сливочное масло растопить и слегка охладить.

В белки вводим ванилин, сливочное масло и постепенно всыпаем муку. Осторожно перемешиваем до однородного состояния.

Разъемную форму смазываем сливочным маслом и аккуратно выливаем в нее нашу смесь.

Выпекать в разогретой до 180С духовке 15-20 минут.

Готовность можно проверить, проткнув бисквит тонкой деревянной палочкой (зубочисткой). Она должна остаться совершенно сухой.

Бисквит вынимает и оставляем.

Готовим мусс:

Желатин замачиваем в воде. Я брала желатина больше, чем написано в рецепте и замачивала в меньшем количестве воды. Боялась что мусс не схватится)

Белки отделяем от желтков. Белки отправляем в холодильник, так они лучше потом взобьются. Желтки немного взбиваем.

Шампанское выливаем в кастрюльку, добавляем сок лимона и половину сахара. Аккуратно подогреваем и помешиваем до полного растворения сахара.

Не надо кипятить!

Аккуратно вводим в смесь желтки. Продолжаем варить, постоянно помешивая.

Желатин переложить в кастрюльку и подогреть, постоянно помешивая до его полного растворения.

Смесь из шампанского и желатин соединяем вместе и даем полностью остыть .

Когда смесь остынет, достаем охлажденные сливки. Взбиваем их до состояния крепкой пены.

Аккуратно вводим сливки в охлажденную смесь с шампанским. Медленно и аккуратно перемешиваем до однородной консистенции.

Взбиваем охлажденные белки до пиков. Вводим оставшийся сахар и взбиваем еще несколько минут.

Добавляем их в наш мусс. Медленно перемешиваем.
Получается консистенция сметаны.

Готовим пропитку.

Варим легкий сироп. Отправляем на огонь воду с сахаром до его полного растворения.
Остужаем.

Начинаем собирать наш торт.

В разъемную форму, с предварительно обтянутыми стретч пленкой бортами кладем наш бисквит. Пропитываем его сиропом по вкусу.

На бисквит медленно и аккуратно выливаем наш мусс. Отправляем в холодильник на пару часов для застывания.

Готовим желе.

Замачиваем желатин в небольшом количестве воды (на 10-40 минут в зависимости от особенностей того или иного желатина).

В кастрюлю наливаем шампанское, лимонный сок и сахар. На медленном огне нагреваем смесь, постоянно помешивая и не доводя до кипения. Сахар должен полностью раствориться.

Воду с желатин подогреваем до полного его растворения.

Добавляем желатин в шампанское с сахаром. Оставляем охлаждаться, но не позволяем смеси начать схватываться.

Тем временем моем и режем клубнику.

Клубнику красиво выкладываем на застывший мусс.

Дальше — маленький секрет) Чтобы клубничка у нас осталась так же красиво лежать на муссе и не всплыла — наливаем охлажденную смесь-желе на мусс поэтапно.

Сперва на половину заливаем наши ягодки. Отправляем торт в холодильник. Ягодки должны «приклеиться» схватившимся желе.

Затем выливаем все оставшееся желе.

Для декорирования и имитации пузырьков шампанского я добавила мелкие золотые кулинарные бусинки.
Получилось красиво)

Оставляем торт в холодильнике еще на пару часов.

Перед тем, как вынуть торт из нашей разъемной формы — нужно аккуратно провести острым ножом по внутреннему периметру формы.

Приятного аппетита!

31.03.2014

[мама Ангела](#)