

Торт "МАВР"

Автор: Мухаббат

18.06.2012 08:01 - Обновлено 18.06.2012 08:11



Этот торт я пекла мамочке и своей старшей сестре на День Рождения (они родились в один день). Шоколадные коржи с коньячной пропиткой, вкусный крем и украшения из шоколада, мечта сладкоежек и шокоголиков в частности!

Торт "МАВР"

Автор: Мухаббат

18.06.2012 08:01 - Обновлено 18.06.2012 08:11

ИНГРЕДИЕНТЫ:

шоколадные коржи:

220 гр. горького шоколада

110 гр. сливочного масла

150 мл. молока

220 гр. сахара

2 яйца

150 гр. сметаны

220 гр. муки

Торт "МАВР"

Автор: Мухаббат

18.06.2012 08:01 - Обновлено 18.06.2012 08:11

2 ч. л. разрыхлителя

щепотка соли

пропитка коржей:

40 мл коньяка

100 гр. смородинового конфитюра (я не использовала)

шоколадно-творожный крем:

250 гр. диетического творога

100 гр. растопленного шоколада

150 гр. шоколадно-ореховой пасты

Торт "МАВР"

Автор: Мухаббат

18.06.2012 08:01 - Обновлено 18.06.2012 08:11

украшение:

220 гр. горького шоколада

30 гр. кокосового жира (я заменила на сливочное масло и добавила еще немного молока)

порошок какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Испечь коржи: дно разъемной формы диаметром 24 см (у меня 28 см.) выстлать бумагой для выпекания. Бортики формы смазать растительным маслом и посыпать небольшим количеством муки. Нагреть духовку до 180°C.

Торт "МАВР"

Автор: Мухаббат

18.06.2012 08:01 - Обновлено 18.06.2012 08:11

Шоколад разломать на небольшие кусочки и вместе со сливочным маслом и молоком растопить на горячей водяной бане. Взбивать до получения кремообразной массы. Снять с водяной бани.

Добавить в массу сахар, перемешать. Дать остыть.

Желтки отделить от белков и взбить миксером со сметаной. Подмешать шоколадную массу. Добавить просеянную муку с разрыхлителем, перемешать. Белки взбить в крепкую пену со щепоткой соли и подмешать к массе.

Выложить тесто в разъемную форму, разровнять и выпекать 40 мин. Готовый бисквит вынуть из духовки, дать ему остыть в форме 10 мин, затем опрокинуть на кухонную решетку и дать полностью остыть.

Торт "МАВР"

Автор: Мухаббат

18.06.2012 08:01 - Обновлено 18.06.2012 08:11

Остывший шоколадный бисквит разрезать на три коржа (лучше всего специальной струной для тортов). Делать надо это очень осторожно, поскольку очень нежное и рассыпчатое тесто. Два коржа пропитать коньяком и намазать джемом.

Крем: творог взбивать миксером с шоколадно-ореховой пастой до получения однородной массы. Подмешать остывший растопленный шоколад. Крем поместить в холодильник на 30 мин.

Сборка торт: коржи с джемом намазать шоколадно-творожным кремом и сложить вместе. Накрыть третьим коржом, слегка придавить. Поставить торт в холодильник на 30 мин.

Украшение: для украшения торта шоколад разломать на небольшие кусочки и вместе с жиром растопить на горячей водяной бане. Взбивать до получения однородной массы.

Торт вынуть из холодильника. Верх и бока торта намазать растопленным шоколадом.

Торт "МАВР"

Автор: Мухаббат

18.06.2012 08:01 - Обновлено 18.06.2012 08:11

Делать это лучше всего силиконовой лопаткой, поскольку масса очень густая.

Посыпать торт какао. Дополнительно можно украсить готовой шоколадной крошкой. Я украсила шоколадными чипсами.

{jcomments on}