Клубнично-розовый торт

Автор: Мухаббат
17.06.2013 10:08 -

Этим тортом я чествовала 16 июня двух именинниц, мамочку и сестру Малику. Долгие вам лета, здоровья, счастья и всех благ, любимые!

Бисквит, пропитанный розовой водой в сочетании с нежнейшим, в меру сладким

кремом из маскарпоне и творожного сыра; прослойка из клубники с лёгкой кислинкой и едва уловимым вкусом и запахом розы; и украшение из крема шатни и засахаренных лепестков роз делают этот торт по праву торжественным!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для круглой формы диаметром 26 см.

для бисквита:

5 яиц + 1 желток

200 гр. сахара

180 гр. муки

0,5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

для крема:

250 гр. маскарпоне

140 гр. творожного сыра

100 мл. густых сливок (жирностью не менее 30%)

50 -80 гр. сахарной пудры (или по вкусу)

для клубничной прослойки:

400 гр. спелой, но твёрдой клубники

1 ст.л. розовой воды

для пропитки:

150 мл. холодной кипячёной воды

2 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. сахара

1 ст. л. розовой воды

для украшения:

2 упаковки готового сухого крема шанти

150 мл. холодного молока

1 роза красного цвета

1 белок

сахарная пудра

сушёные лепестки роз (чай)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смазать дно и бока формы небольшим количеством растительного масла и застелить дно форму пекарской бумагой.

Бисквит:

Одно яйцо разделить на желток и белок. Белок оставить для украшения. Оставшиеся 5 яиц разбить в чашку, добавить желток и соль и взбить миксером до появления пены. Постепенно, в 3 -4 приёма, добавить сахар, каждый раз, хорошо вбивая миксером. Масса должна увеличиться в объёме и стать однородной. Аккуратно всыпать просеянную с разрыхлителем муку, вмешать муку лопаткой, а затем быстро взбить миксером до однородности. Тесто должно быть, как негустая сметана.

Вылить тесто в подготовленную форму и выпекать бисквит в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 30 минут. Духовку во время выпечки не открывать, иначе бисквит осядет! Готовый бисквит должен увеличиться в объёме и стать румяным.

Вынуть бисквит из духовки, дать немного остыть в форме, затем вынуть из формы и полностью остудить на решётке.

Полностью остывший бисквит разрезать острым плоским длинным ножом или при помощи кулинарной струны напополам.

Пропитка:

Налить воду в небольшую чашу, добавить сахар, и перемешать до растворения сахара. Добавить лимонный сок и розовую воду, перемешать.

Равномерно пропитать каждый бисквитный корж пропиткой.

Прослойка из клубники:

Клубнику вымыть и очистить от хвостиков. Нарезать мелкими кубиками и выложить в чашку, добавить розовую воду, аккуратно перемешать и оставить на некоторое время.

Автор: Мухаббат
17.06.2013 10:08 -

Автор: Мухаббат
17.06.2013 10:08 -

{jcomments on}