Шоколадно-яблочно-вишневый а-ля чизкейк

Автор: Мухаббат
10.08.2011 08:03 -

Бисквит: 7 белков взбить миксером с 300 гр.сахара и щепоткой соли до пышной пены. 7 желтков взбить отдельно со 100 гр.сахара, соединить обе массы, добавить 3 ст.л. какао. Все хорошо взбить миксером, добавить 170 гр. муки и осторожно перемешать снизу вверх ложкой! Форму застелить бумагой для выпечки, смазать маслом и вылить тесто.

Поставить в разогретую до 180* духовку на 25-30 минут (до сухой спички). Оставьте в выключенной духовке еще на несколько минут, корж немного опадет - это нормально!!! Дать полностью остыть коржу, а затем разрезать на три равных коржа (я резала большим ребристым ножом для нарезки хлеба).

Крем: 12 гр..желатина разбавить в воде согласно инструкции. 200 гр. 30-35 % сливок взбить миксером, добавить 200 гр. чиз-крема (творожный, сливочный сыр типа "Филадельфия" или "Альметте"), 100 гр. сахарной пудры. Добавить 300 гр. яблочно-вишневого пюре (сделать его очень просто: 2-3 яблока мелко нарезать, положить 100 гр. вишни и поварить до мягкости, затем пюрировать в блендере). Добавить желатин и все хорошо перемешать. Промазать коржи кремом и поставить в холодильник на несколько часов. Затем нарезать на пирожные и украсить по желанию.

{jcomments on}