Шоколадный тортик с клубничным пудингом

Автор: Мухаббат
02.11.2011 08:11 -



Несложный в приготовлении тортик, с ароматным клубничным пудингом и шоколадной глазурью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл. 20% сливок

100 гр. маргарина

3 яйца

1 стакан сахара

щепотка соли

300 гр. муки

1,5 ч.л. разрыхлителя

2-3 ст.л. какао

1 упаковка готового сухого пудинга (у меня клубничный)

молоко (для приготовления пудинга)

100 гр. (плитка) шоколада (для глазури)

1 ст.л. молока (для глазури)

20 гр. сливочного масла (для глазури)

5 шт. грецких орехов (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Маргарин растопить и охладить.

Сливки взбить миксером до легкой густоты, добавить сахар и соль, взбивать миксером. Добавить яйца, хорошо взбить. Влить растопленный маргарин, перемешать, добавить какао. Добавить просеянную муку с разрыхлителем. Хорошо все взбить миксером. Масса должна быть, как слегка густоватая сметана, поэтому добавление муки регулируйте сами (больше, либо меньше). Форму смазать растительным маслом (я еще кладу на дно пекарскую бумагу), вылить тесто. Выпекать в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 20-30 минут (тесто должно подрумяниться). Готовность проверить деревянной шпажкой или зубочисткой (нужно воткнуть вовнутрь коржа и при вынимании она должна быть сухой). Вынуть готовый бисквит, дать слегка остыть в форме, затем переложить на решетку, для полного остывания.

Для пудинга нужно взять на 1/3 меньше молока, чем указанно на упаковке (например, если написано 3 стакана, нужно взять всего 2!). Сухой пудинг высыпать в кастрюлю, добавить молоко и варить согласно указаниям на упаковке. Готовый пудинг остудить.

Остывший корж разрезать пополам. Я это делаю ребристым ножом для нарезки хлеба.

На половинку коржа равномерно распределить пудинг, накрыть второй половинкой.

Сварить глазурь на водяной бане (взять 2 разные по объёмы кастрюли, в большую налить воду наполовину, поставить на огонь и дать закипеть, сверху поставить маленькую кастрюлю). Шоколад разломать, добавить молоко и сливочное масло, подождать, когда шоколад и масло полностью растопятся и только после этого перемешать (лучше силиконовой или деревянной лопаткой).

Вылить готовую горячую глазурь на поверхность торта. Украсить крупно порубленными грецкими орехами.

Автор: Мухаббат
02.11.2011 08:11 -



{jcomments on}