

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57



Невесомый бисквит, практически воздушные сливки и спелая, сочная черешня, что может быть лучше в жаркую и ясную погоду?! Приготовьте и наслаждайтесь прекрасным десертом.

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57

ИНГРЕДИЕНТЫ:

шоколадный бисквит:

4 яйца

2 ст.л. сахара

2 ст.л. какао

2 ст.л. муки

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57

взбитые сливки:

1 пакет сухих сливок

125 мл. молока

верхний слой:

2 горсти черешни

1 пакетик желе для торта красного цвета

1-2 ст.л. сахара

200 мл. воды

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57

веточки мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Черешню вымыть разрезать напополам и удалить косточки.

На дно формы (можно и неразъёмную, поскольку к стенкам формы не прилипает) выложить пекарскую бумагу смазать растительным маслом.

Духовку разогреть до 180*.

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57

Шоколадный бисквит: Охлаждённые (!) яйца разделить на желтки и белки. К желткам добавить сахар и хорошо взбить миксером до светло-жёлтого цвета.

Муку просеять с разрыхлителем и какао. Постепенно добавить ко взбитым желткам, аккуратно перемешать и немного взбить миксером.

Взбить белки с солью в пышную пену и аккуратно добавить в тесто, перемешать (лучше силиконовой или деревянной лопаткой) до однородности.

Выложить тесто в подготовленную форму, при необходимости разровнять и выпекать в духовке в течение 20-30 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой или зубочисткой (она должна быть полностью сухой).

Вынуть готовый бисквит из духовки и остудить на решетке.

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57

Взбитые сливки: сухие сливки выложить в чашку и налить охлажденное молоко (*внимани е! даже если на упаковке написаны пропорции, то советую брать молока в два раза меньше, чем написано, тогда сливки будут держать форму!*) и взбить миксером в течение 5 минут. Масса должна быть густой!

Смазать остывший корж сливками, выложить хаотично черешню.

Желе: пакетик готового желе для торта высыпать в кастрюлю, добавить сахар и воду, перемешать, поставить на мелкий огонь, дать закипеть и варить 2-3 минуты.

Готовое желе вылить, начиная с середины, на черешню. Желе очень быстро застывает! Я немного дала ему сначала застыть, потом выложила на черешню, чтобы были частички желе. Если Вы хотите иметь гладкую поверхность, то после варки его нужно вылить немедленно!

Украсить веточками мяты.

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57

Примечание: взбитые сливки можно взять готовые, в баллончиках.



Шоколадный бисквит со взбитыми сливками и черешней

Автор: Мухаббат

30.05.2012 08:55 - Обновлено 30.05.2012 08:57

{comments on}