

Торт "ПАВЛОВА"

Автор: Мухаббат
12.06.2012 10:27 -



Этот торт назван в честь всемирно известной балерины Анны Матвеевны Павловой, гастролировавшей по Австралии и Новой Зеландии в 1926 году. В те годы имя знаменитой танцовщицы носили многие бренды – одежда, духи, шоколадные конфеты. Точное время и место изобретения десерта не установлено и является предметом затяжного спора между новозеландцами и австралийцами. Лёгкий, воздушный, великолепный, восхитительный, изумительный и бесподобный торт! Изюминка этого торта в том, что у него хрустящая оболочка снаружи и бесподобно нежное суфле внутри. Украшается торт воздушными взбитыми сливками и сочными летними ягодами. Рекомендую его всем, без исключения!

Торт "ПАВЛОВА"

Автор: Мухаббат
12.06.2012 10:27 -

А этот торт я виртуально (поскольку он живет вдали от меня) дарю на День Рождения моему любимому брату Анвару, создателю моего персонального кулинарного сайта. С Днём Рождения, дорогой!!!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для безе:

4 яйца

щепотка соли

220 гр. мелкого сахара

Торт "ПАВЛОВА"

Автор: Мухаббат
12.06.2012 10:27 -

2 ст.л. кукурузного крахмала

2 ст.л. белого винного уксуса

для крема:

200 мл. сливок для взбивания (30%)

2 ст.л. сахарной пудры

для украшения:

Торт "ПАВЛОВА"

Автор: Мухаббат
12.06.2012 10:27 -

клубника

малина

листки мяты

сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить безе. Разделить яйца на белки и желтки. Белки поместить в холодильник на 5-10 минут. Охлаждённые белки взбить миксером с щепоткой соли и постепенно добавив порциями сахар. Взбить до получения пышной массы. Аккуратно подмешать к белковой массе винный уксус и крахмал. Взбивать миксером до получения блестящей устойчивой пены.

Нагреть духовку до 150*. Противень застелить бумагой для выпечки. Выложить массу белковую, придав форму шара. Поместить в духовку и выпекать 1 ч 20 мин., убавив температуру до 120*. Выключить духовку и дать безе полностью остыть в духовке.

Торт "ПАВЛОВА"

Автор: Мухаббат
12.06.2012 10:27 -

Готовое безе должно быть сухим и хрустящим снаружи и мягким внутри.

Для крема взбить миксером сливки, добавить сахарную пудру и снова взбить в воздушную пену.

Аккуратно переложить остывший корж на сервировочное блюдо. Украсить верх торта взбитыми сливками.

Для украшения ягоды вымыть (у клубники удалить хвостики) и обсушить бумажным полотенцем. Клубнику разрезать напополам. Выложить ягоды поверх сливок. Присыпать ягоды сахарной пудрой и украсить листиками мяты. Подавать сразу же.

Примечание: желательно, чтобы торт украшался перед подачей на стол. Также не желательно оставлять украшенный торт на следующий день, так как он сильно впитывает влагу, и его вкусовые качества ухудшаются. Неукрашенный торт (выпеченное безе) можно оставить на ночь в духовом шкафу, в котором он пёкся, чтобы украсить утром.

Торт "ПАВЛОВА"

Автор: Мухаббат
12.06.2012 10:27 -

{jcomments on}