

## Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---



***В годы моей юности я частенько пекла медовый торт с заварным кремом. Он был одним из моих любимых. А моя интернет-подруга, больше того, практически землячка, отличный кулинар и радушный человек, Зарина Самиева (Кудако), вдохновила меня на приготовление этого торта, рецепт которого, она в свою очередь, позаимствовала у блогера Алии. Тонкие шоколадно-медовые коржи, шоколадно-заварной крем и прослойка из орехов. Ароматный, мягкий и очень нежный.***

□

## **Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)**

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

#### ***для теста:***

□

**2 яйца**

**2 ст.л. мёда**

**1 ст. сахара**

**2 ст.л. размягчённого сливочного масла**

**2-3 ст.л. какао**

**3 ст. муки (возможно, потребуется чуть меньше или чуть больше)**

**2 ч.л. соды**

## **Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)**

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---

### **щепотка соли**

□

### ***для крема:***

□

**2 ст. молока**

**2 яйца**

**2 ст.л. муки**

**1 ст. сахара**

**ванилин на кончике ножа**

**100-150 гр. сливочного масла**

**120 гр. грецких орехов (я заменила орехами пекан)**

**1 ст.л. какао (я добавила 5 ст.л.)**

## Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---

□

### ***для глазури:***

**100 гр. тёмного шоколада**

**20 гр. сливочного масла**

**2 ст.л. молоко**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Очищенные орехи порубить (крупно или мелко зависит от ваших вкусовых пристрастий).

#### **Крем:**

Молоко, яйца, муку и сахар положить в маленькую кастрюльку и хорошо взбить венчиком. Поставить на средний огонь и варить, постоянно помешивая венчиком. Как

## Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---

начнет закипать, огонь уменьшить до минимума и мешать интенсивно венчиком, поскольку крем начнёт густеть. Снять кастрюльку с огня и в горячий крем добавить какао и ванилин. Хорошо перемешать венчиком до однородного состояния. Оставить остывать, иногда перемешивая или накрыть крышкой, чтобы не образовалась плёнка. Как только крем станет слегка тёплым добавить в него сливочное масло, ещё раз хорошо перемешать и дать полностью остыть.

### Тесто:

Яйца разбить в чашку и взбить венчиком с сахаром, добавить мёд, соду и сливочное масло, всё хорошо перемешать. Поставить чашку на водяную баню (снизу, под чашу ставится кастрюля, наливается горячая вода, ставится на огонь) и минут пять помешивать, чтобы все ингредиенты растворились.

Убрать чашу с водяной бани и в горячую массу добавить какао и хорошо перемешать венчиком, до однородного состояния. Затем постепенно добавлять (понемногу!) просеянную муку, каждый раз хорошо перемешивая. Когда масса станет густой и мешать ложкой станет трудно, выложить тесто на посыпанный мукой стол и месить, подсыпая муку, пока не получится такое тесто, которое можно будет раскатать.

Разделить тесто на несколько частей (количество частей зависит от того, какого размера вы хотите торт). Я разделила на 7 частей.

Взять одну часть и тонко раскатать. Затем накрутить тесто на скалку и выложить его на посыпанный мукой противень. Я выпекаю на силиконовом коврике, переносу раскатанный пласт на него и уже на нём вырезаю круг при помощи тарелки. Очень

## Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---

удобно вырезать роликом для пиццы.

Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке в течение 2-7 минут (ориентируйтесь по своей духовке, корж должен слегка подняться и подрумяниться.) Вынуть готовый корж и остудить. Я остужаю на специальной решётке.

Пока один корж печется, нужно раскатать другой. Процесс выпекания быстрый.

### **Сборка торта:**

Один корж выложить на какую-нибудь поверхность и смазать кремом (у меня уходило по 3 полных столовых ложек крема). Посыпать слой орехами. Затем выложить второй корж, смазать кремом и посыпать орехами. Так проделать и со всеми остальными коржами. Верхний корж смазывать кремом не надо!

Дать тарту пропитаться при комнатной температуре (примерно час-два).

### **Глазурь:**

## Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---

Шоколад поломать, выложить в чашку, добавить сливочное масло и молоко, поставить на паровую баню, дать ингредиентам расплавиться и затем перемешать до однородности.

Намазать глазурь верх и бока торта. Очень удобно намазывать глазурь силиконовой лопаткой.

Дать торту пропитаться ещё некоторое время.

*А вообще лучше есть его на следующий день.*

## Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---



*торт в разрезе*

## Торт "Дамский Каприз" (шоколадный)

Автор: Мухаббат  
29.10.2012 11:20 -

---



{comments on}