

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}