

## Торт "Скарлетт"

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---



*Рецептом поделилась мастер тортов, и не только, моя любимая интернет-*

*подруга Зарина Самиева (Кудако). Бисквит в этом торте бесподобный. Он*

*такой нежный! А когда после выпечки его вынимаешь из духовки, то он издаёт*

*такой прекрасный звук, словно шепчет что-то. Вы наверное подумаете, что я*

## Торт "Скарлетт"

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---

***в каком-то замешательстве, а нет, приготовьте его и убедитесь в этом***

***сами. Крем в этом торте двойной, масляно-заварной с прослойками из***

***чернослива и орехов. Наверняка этот торт станет украшением любого***

***праздничного стола!***

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

#### **для бисквита:**

**6 яиц**

**8 ст.ложек теплой воды**

**250 гр. сахара**

**200 гр. муки**

**2 ст .ложки кукурузного крахмала (если нет крахмала, заменить 50 гр. муки)**

**1 ч.л. разрыхлителя**

#### **для крема:**

**300 мл. молока**

**250-300 гр. сахара**

## **Торт "Скарлетт"**

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---

**2 ст.л. картофельного крахмала**  
**250-300 гр. мягкого сливочного масла (я положила всего 180 гр., но думаю, что нужно всё-таки указанное количество)**  
**1 ст. л. какао порошка (я добавила 4)**

**50-100 гр. чернослива без косточек**

**50-100 гр. фундука (можно грецкие орехи)**

***для шоколадной глазури:***

**40 гр. сливочного масла**  
**100 гр. темного шоколада**

**3 -4 ст.л. молока**

***для сиропа (пропитка бисквита) (я не использовала):***

**150 мл. воды**  
**100 гр. сахара**

## Торт "Скарлетт"

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

#### **Бисквит:**

Яйца разделить на белки и желтки. Желтки взбить миксером с сахаром, постепенно по одной ложке добавлять воду и каждый раз хорошо взбивать. Масса должна быть воздушной и пышной.

Муку, разрыхлитель и кукурузный крахмал просеять в отдельную посуду. Перемешать.

Яичные белки взбить миксером до пышной массы приблизительно 5-8 минут.

Муку добавить к желтковой массе, перемешать до однородности.

Взбитые белки аккуратно соединить с желтковой массой, методом складывания (мысленно писать восьмёрку).

## Торт "Скарлетт"

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---

Дно формы для торта (диаметр 26 см.) выстелить пергаментной бумагой. Равномерным слоем выложить тесто. Пару раз стукнуть по бокам формы, чтобы масса разровнялась.

Выпекать в предварительно разогретой до 180\* духовке приблизительно 40 минут. Не открывать дверцу духовки! Бисквит должен увеличиться и подрумяниться со всех сторон.

Вынуть готовый бисквит из духовки, дать немного стечь в форме, затем осторожно вынуть из формы и дать полностью остыть. Необходимо оставить его на 5-7 часов.

### ***Сироп для пропитки бисквита:***

Воду и сахар вскипятить и остудить, по желанию добавить 50 мл. лимонного сока.

### ***Крем:***

250 мл. молока вылить в кастрюльку с толстым дном, добавить сахар и сварить сахарный сироп.

В оставшиеся 50 мл. холодного молока добавить крахмал и перемешать до гладкой

## Торт "Скарлетт"

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---

однородной консистенции.

В кипящий сироп вылить крахмал, хорошо размешать, дать массе закипеть и снять с огня. По консистенции сироп должен быть как кисель. Если у вас масса получилась очень густая, при варке можно добавить еще чуть-чуть молока и проварить несколько секунд, до первых пузырьков.

Дать сиропу остыть время от времени помешивая. Можно прикрыть крышкой или пищевой пленкой и остудить при комнатной температуре.

Мягкое сливочное масло взбить, понемногу добавлять крахмальный сироп и массу хорошенько взбивать на низкой скорости миксера, приблизительно 1-2 минуты после каждого добавления. Крем поделить на две части, в одну из частей добавить какао порошок и хорошо перемешать.

Чернослив без косточек нарезать соломкой. Орехи крупно порубить.

### ***Сборка торта:***

Бисквит разрезать на три коржа и пропитать сахарным сиропом.

Дать время на пропитку коржей 30-40 минут.

Нижний корж смазать шоколадным кремом. Выложить нарезанный чернослив. Выложить второй корж и смазать белым кремом, сверху посыпать орехами. Выложить третий корж.

## Торт "Скарлетт"

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---

Бока торта смазать оставшимся кремом.

Поставить в морозильную камеру на 5-10 минут.

Вынуть торт из морозильной камеры и разровнять широким шпателем.

### **Глазурь:**

На водяной бане растопить сливочное масло, молоко и шоколад и размешать до однородной массы. Теплую глазурь вылить в центр торта и разровнять на поверхности широким ножом.

После того как глазурь чуть схватится, обсыпать бока торта бисквитной крошкой или тертым шоколадом (я обмазала бока глазурью и верх украсила кондитерскими посыпками).

Дать торту настояться 5-8 часов.

*При подаче торт нарезать на порционные куски и дать постоять при комнатной температуре 15 - 20 минут.*

## Торт "Скарлетт"

Автор: Мухаббат

07.11.2012 11:37 - Обновлено 07.11.2012 11:42

---



{comments on}