

ТОРТ "РУБИН"



Москва, Москва
Россия

ТОРТ "РУБИН" Торт "Рубин" - десерт, стилизованный под цвет Нового годаВ год Огненной Обезьяны необходимо «задобрить» это капризное животное вкусной едой, чтобы наступающий год оказался счастливым и успешным. Обезьяна с удовольствием поедает разнообразные фрукты, а значит, идеальным вариантом станет всевозможная сладкая выпечка с добавлением как экзотических, так и обычных фруктов и плодов. Возможно, что ей придется по вкусу пышное беze или нежное рубиновое желе? Предлагаем вам ознакомиться со способом приготовления одного из лучших новогодних тортов, название которого весьма многообещающее - торт "Рубин"! Возможно, он займет почетное место на праздничном столе! Время приготовления: 2 часа Порций: 6 Ингредиенты: Мука высшего сорта — 250 г; Яйца — 10 шт.; Сливки высокой жирности — 300 мл; Белый шоколад — 150 г; Малина (свежая или мороженая) — 300 г; Растворимый кофе — 60 г; Сахар — 250 г; Сахарная пудра — 100 г; Порошок какао — 5 ст.л.; Сливочное масло — 100 г; Вишневый сироп — 200 мл; Лимонный сок — 3 ст.л.; Масло растительное рафинированное — 50 мл; Разрыхлитель теста — 20 г; Агар-агар — 0.5 ч.л.; Соль — 1 ч.л. Способ приготовления Вначале надо приготовить бисквитное тесто с шоколадом. Затем следует растворить в 300 мл теплой воды кофе и какао, перемешать и остудить кофейную смесь. В большой миске смешать сухие ингредиенты: 125 г сахара, муку, разрыхлитель теста и соль. У шести яиц отделите желтки от белков. В отдельной миске взбейте добела яичные желтки, добавьте в них растительное масло и влейте кофейную смесь. Затем соедините сухие

ингредиенты с яично-кофейной смесью. Белки необходимо взбить до упругих пиков и аккуратно ввести в тесто, перемешивая смесь силиконовой или деревянной лопаткой снизу вверх. Тесто поместите в круглую форму, выстеленную пергаментной бумагой, и запекайте примерно полчаса при 180 градусах. Готовый корж остудите, после чего займитесь приготовлением крема. Промойте малину и измельчите её до кашеобразного состояния с помощью блендера. Добавьте 125 г сахара и лимонный сок, после чего поставьте на средний огонь и доведите смесь до кипения. Отдельно взбейте оставшиеся четыре яйца и тонкой струйкой влейте их в малиновую смесь, при этом не прекращая мешать ложкой (иначе яйца свернутся). Уменьшите огонь до минимального значения и помешивайте смесь, пока она не станет достаточно густой. Готовую малиновую смесь остудите, добавьте мягкое сливочное масло и взбейте миксером до однородности. На среднем огне доведите до кипения 200 мл воды, добавьте агар-агар и вишневый сироп, мешайте до полного растворения агара. Полученную смесь перелейте в плоскую миску и дайте полностью застыть. Затем нарежьте желе маленькими кубиками, после чего охлажденные сливки взбейте с сахарной пудрой. Следите за тем, чтобы не перевзбить сливки, иначе они опадут: как только сливочная масса станет пышной и появятся мягкие пики, необходимо прекращать взбивание. Белый шоколад поместите в холодильник на полчаса, затем натрите на крупной терке. Остуженный бисквитный корж разрежьте пополам с помощью нитки или кондитерской струны. Промажьте каждый корж слоем крема и взбитых сливок. Посыпьте тертым шоколадом. Верхний корж и боковые части торта также обильно промажьте кремом и сливками. Украстьте торт кубиками желе.

[Сообщить Другу](#)

