

ЧЕРЁМУХОВЫЙ ТОРТ

Рецепт гастробара «ЧЕРЁХА»

Бисквит	
5 КУРИНЫХ ЯИЦ (200 Г)	
170 Г САХАРА	
60 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА	
120 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
100 Г ЧЕРЕМУХОВОЙ МУКИ	
50 Г КИПЯТКА	
10 Г РАЗРЫХЛИТЕЛЯ	
1 Г СОЛИ	
1 Г ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ	
Пропитка для коржей	
50 Г СУХИХ ЯГОД ЧЕРЕМУХИ	
200 Г ВОДЫ	
100 Г САХАРА	
Сметанно-заварной крем	
350 Г СМЕТАНЫ	
110 Г САХАРА	
150 Г ЯЙЦА (3 ШТ. С1)	
70 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА	
1 Г ВАНИЛИНА	
50 Г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	
Крем для выравнивания торта	
500 Г ТВОРОЖНОГО СЫРА	
150 Г САХАРА	
200 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА	
1 Г ВАНИЛИНА	
ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ: ФИОЛЕТОВЫЙ, СИНИЙ, МАЛИНОВЫЙ	

1. Бисквит. Отделить желтки от белков. Желтки взбить с 85 г сахара, частями добавляя кипяток и масло. В белки добавить вторую часть сахара, соль и лимонную кислоту, взбить до мягких устойчивых пиков. Аккуратно соединить обе смеси, добавить в них заранее соединенные муку (пшеничную и черемуховую) и разрыхлитель. Выпекать в заранее разогретой до 180 °С духовке 45 минут. Когда бисквит полностью остынет, вырезать его из формы, завернуть в пленку и поставить в холодильник минимум на 6 часов для созревания. По прошествии этого времени вынуть бисквит из холодильника и срезать верхнюю часть. Нарезать ее кубиками 1х1. Оставшийся бисквит разрезать на 2 части.
2. Пропитка. Заварить чай из сухих ягод черемухи. Сварить сахарный сироп из смеси сахара и отвара черемухи.
3. Сметанно-заварной крем. Все продукты, кроме сливочного масла, уварить на водяной бане при постоянном помешивании до загустения. Охладить. Пластичное сливочное масло взбить, добавить холодную сметанную основу и хорошо взбить до полного объединения продуктов.
4. Сборка торта. Установить раскрытое на максимум разъемное кольцо на подложку, обернуть кольцо пленкой. Выложить первый корж, поправить пленку по диаметру торта. Пропитать первый корж черемуховым сиропом.
5. Соединить бисквитные кубики с 1/3 сметанного крема. Поверх первого коржа равномерно распределить часть крема, разровнять. Выложить бисквитные кубики, заправленные кремом, разровнять. Накрыть вторым коржом. Пропитать черемуховым сиропом, смазать сметанным кремом.
6. Убрать на ночь в холодильник. Выровнять торт кремом для выравнивания. Можно задекорировать цветами из зефира.

