Торт "Rouge" (30 декабря 2013)

Вот второй торт - торт с клюквой и розмарином. Уже делала его не раз, но в такой форме собирала впервые. Поняла, что раздвижные формы (на разную длину), не очень удобны или у меня такая гибкая. Получается не так ровно, как хочется. В общем, для больших тортов надо покупать форму. Эх, надеюсь, муж меня из дома с моим барахлом не выгонит :-)).





Как же трудно работать с большими формами. Практики у меня нет, перекладывать тяжело, глазурь смазывается. Да, и не учла я, что шоколадные квадартики имеют рисунок и надо его в одном направлении укладывать .Утром увидела разницу, но уже переделывать было поздно.
Сын заказал такой же тортик на завтра. Срочно стала делать. Пока замерзает в морозилке, пишу пост.
В планах еще успеть сделать торт Тирамису родителям мужа и все, план минимум на этот год по выпечке завершен. Завтра едем всех поздравлять и больше печь я в этом году не буду :-)).

Комментарии (38)

> **margeriten26** 30 декабря 2013 13:05
>
> Леночек, торт твой мне очень понравился.С формой и у меня проблема, неровные торты в ней выходят. Я хочу себе, как в кондитерской: нераздвижную, а стабильную. Пока не попадались такие на глаза.

eastflower 30 декабря 2013 13:23

Лена, думаю, надо в интернет-магазинах покупать. Я у себя буду заказывать. Раздвижная еще не нравится тем, что не плотно прилегает дно, часто вытекать мусс может.

aranart 30 декабря 2013 13:13

Очень эффектный!

eastflower 30 декабря 2013 13:28

Дарик, спасибо большое!

para_gn0m0v 30 декабря 2013 13:20

Леночка, торт очень красивый-яркий и красочный! Я как не специалист даже и не обратила бы внимания на твои мелкие огрехи. А рецепт этого чуда будет?

eastflower 30 декабря 2013 13:31

Оксаночка, спасибо большое! Я просто привыкла, что бока ровные после заморозки. А вчера вынула и ахнула, да, и выставить ровно надо эту форму еще, а она все время норовит поменять свой размер, я уже и скотчем приклеила. Дома-то нормально, а вот на заказ все-таки хочется поровнее сделать.

cookonline 30 декабря 2013 13:21

Шедевр)))

eastflower 30 декабря 2013 13:31

Ирочка, спасибо! Сыну поставила такой же, но маленький. Очень просил.

vkusnoe_utro 30 декабря 2013 13:23

Леночка, какой красивый торт! А насчет мужа: если до сих пор не выгнал, то уже не выгонит :)))))) Кто ж ему такую вкусноту-красоту стряпать будет? :)))

eastflower 30 декабря 2013 13:33

Людочка, спасибо! Муж как раз не очень любит сладкое (хи-хи), хотя обрезки Оперы вчера съел с удовольствием.

lifetastesgreat 30 декабря 2013 13:45

С ума сойти!!! Лен, а цвет глазури -это клюква или краситель? Смотрится просто волшебно!

eastflower 30 декабря 2013 13:46

Анечка, спасибо! В глазурь добавила краситель (экстракт свеклы), вот с клюквой надо попробовать.

mozg72 30 декабря 2013 14:23

…я упала вОмарак:) и вставать не планирую:) улётное произведение, Лен:) просто невозможно красивущая работа!!!

eastflower 30 декабря 2013 14:35

Леночка, не хотела тебя повергать в это состояние :-)).Спасибо большое! Там еще елочка планируется, на пустом месте. Я ее отдельно отдала, побоялась, что в машине свалится и глазурь смажет. Уже потом поставят сами.Мне очень приятно слышать от тебя теплые слова. Спасибо!

magdacook 30 декабря 2013 14:40

насмешила))) у кого книг много, у кого форм)))Лена, торт замечательный, не наговаривай!

eastflower 30 декабря 2013 14:53

Мариночка, спасибо! Это я придираюсь :-)). Ну, в том-то и дело, что все растет в геометрической прогрессии. Пришлось снова ревизию в шкафах наводить, тчобы новые ингредиенты запихнуть, пока муж не видит :-)).

flamebelle 30 декабря 2013 15:24

Леночка, да где же твой муж себе найдет жену, которая так вкусно будет готовить? Да он сам тебе купит эту форму!!!Шикарный торт! С Новым годом тебя и всю семью!

eastflower 30 декабря 2013 15:31

Оксаночка, спасибо! Тебя тоже с наступающим! Подготовка идет полным ходом? А мне осталось торт Тирамису сделать.

agro_al 30 декабря 2013 16:42

Лена с каждым тортиком все лучше и лучше))) мастерство крепчает!) п.с. Пусть так будет и дальше) рвение не гаснет) задор не утихает)

eastflower 30 декабря 2013 20:57

Юльчик, спасибо, дорогая! Давай после праздников встретимся, я тебя тортиком угощу, а то все пироги вам таскаю. Надо бы и торт принести :-))

frune4ka 30 декабря 2013 16:46

Леночка, я от цвета в полном восторге!!! Ну и украшение тортика тебе удалось, мне очень понравилось:)

eastflower 30 декабря 2013 20:58

Юленька, спасибо! Там в углу еще елочка должна стоять, я ее отдельно отдала, чтобы на месте установили.

tanyakasko 30 декабря 2013 17:40

какая красота!! золотые ручки!!!

eastflower 30 декабря 2013 20:59

Танечка, спасибо! С тренировкой уже легче, хотя этот было сложновато из-за размеров, все-таки больше люблю маленькие (16 см), с ними удобнее работать.

nnsvz_1 30 декабря 2013 18:39

мечтательно:-кто бы мне такой приготовил?! :)))

eastflower 30 декабря 2013 20:59

Натуль, приезжай, я тебя с удовольствием угощу.

rusudan2 30 декабря 2013 19:11

Леночка-супер!!!

eastflower 30 декабря 2013 21:00

Даночка, спасибо! Учусь у всех вас, лента впечатляет шедеврами. А здесь заказали лесной декор, так как в подарок комитету по охране природы.

tata_cher 30 декабря 2013 23:23

Леночка, восхитительный торт!

eastflower 31 декабря 2013 00:28

Танечка, спасибо большое!С наступающим! Пусть все получится так, как ты хочешь, а главное, чтобы рядом были близкие люди.

vsetajnoejavnoe 31 декабря 2013 00:11

обалдеть! ты трудяжка такая, следующий год однозначно тебе принесёт самое хорошее, что захочешь)))

eastflower 31 декабря 2013 00:27

Викуль, спасибо! Буду стараться. В планах уже многое до Старого нового года, столько хочется опробовать.

tania_bondarets 31 декабря 2013 02:31

Лена, торт красивый, не придирайся к мелочам)

eastflower 31 декабря 2013 22:08

Танечка, спасибо! Да, для себя я бы и не заметила, а для других хочется все красиво отдать :-))

zykerka_zuki 31 декабря 2013 12:00

Леночка тортик такой красочный и красивый прямо хочется угостится кусочком! молодчинка что столько всего наготовила. я вот хочу спросить - я тебя что то в последнее время забросала вопросами ты уж извини))- ты розмарин в белок и в сахар или как?

eastflower 31 декабря 2013 22:18

Оксаночка, ну, что ты, спрашивай, что знаю, расскажу.Да, розмарин обмазала в белок и в сахар. Ягоды тоже также.

sunpolina 2 января 2014 13:17

Настоящий красавчик!

eastflower 2 января 2014 14:05

Полиночка, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast