Торт-пирожное "полоски Кардинал"

(2 января 2014)

Этот рецепт увидела у Нины, решила сделать с кофейным кремом. Но, как всегда, стало жалко оставшегося сыра маскарпоне и сливок, решила добавить их в крем. В итоге - получился приличный по высоте слой крема, и то, что получилось, мало напоминало полоски.
В общем, похож на торт. Рецепт брала здесь. По вкусу получился торт, похожий на Тирамису, только нежного бисквита мало и много крема.



Ингредиенты:

Белковая масса:

330 г белков

220 г сахара

Бисквитная масса:

90 г желтков

90 г яиц

70 г сахара

соль

77 г муки

Кофейно-сливочный крем:

27 г воды

80 г желтков

92 г сахара

12 г желатина

300 г сливок 35% (по рецепту 250 мл)

500 г маскарпоне (по рецепту 250 г)

50 мл свежесваренного кофе

Приготовление:

Кофейно-сливочный крем:

Pate a Bombe: Сварить сироп из воды и сахара до 112С. Влить в желтки и взбить.

Желатин замочить в холодной воде и растворить в горячем кофе.

Добавить Pate a Bombe к маскарпоне, перемешать. Добавить кофе, перемешать.

Взбить сливки до мягких пиков. Вмешать в крем.

Вылить крем в форму 20х20 см, заморозить.

Взбить белки с сахаром до твердых пиков.

Бисквитная масса:

Взбить яйца с желтками и сахаром до светлого плотного состояния. Вмешать муку.

Выложить белковую массу в кондитерский мешок с насадкой 2 см. Выдавить на 2

противеня полоски на расстоянии 3 см друг от друга. В эти пустоты выложить бисквитную массу.
Выпекать при 180С 30 минут. Дать полностью остыть, снять пергамент и нарезать квадраты 20х20 см.
Положить бисквитный слой рельефной стороной вниз. Сверху уложить замороженный крем. Накрыть вторым коржом рельефной стороной вверх. Посыпать сахарной пудрой. Приятного чаепития!

Комментарии (39)

zykerka_zuki 2 января 2014 12:37

Леночка -у тебя как всегда шедевры!!!! ты такая худенькая ты ешь хотя бы свои неимоверные творения?

eastflower 2 января 2014 12:42

Оксаночка, спасибо! Ем, мне интересно попробовать. Но, когда понимаю, что могу съесть много - отправляю мужа к его родителям с презентом :-)). Они рядом живут, часто на чай зову. У меня мальчишки едят :-)). Хороший способ попросить убрать игрушки - за минуту комната чистая.

zykerka_zuki 2 января 2014 12:45

ух ты хитрая-и упражняться в выпечке можно много и ничего на боках не откладывается))) все равно комплименты твоим талантам!

eastflower 2 января 2014 12:51

Спасибо, дорогая! Приятно от тебя получить комплимент :-))

zykerka_zuki 2 января 2014 13:07

это тебе спасибо за бесконечный кладзель рецептов и вкусностей!

eastflower 2 января 2014 14:06

О! Всегда пожалуйста.

sunpolina 2 января 2014 13:32

Новогодний красавчик :))) Ну просто прелесть!!

eastflower 2 января 2014 14:06

Спасибо! Очень быстро готовится.

tanyakasko 2 января 2014 13:53

ооо…. это мой любимый торт)))) вот просто обожаю его!!!

eastflower 2 января 2014 14:07

Танечка, как я рада, что ты знаешь его вкус. Мне понравился бисквит, очень необычный вперемежку с белками. Получается очень нежным.

tanyakasko 2 января 2014 14:15

для меня, как ни странно, это торт вкус детства, ну или не совсем детства, юношества скорее….. у нас продавали такие пирожные в одном магазине когда мне было лет 10-12, мы с мамой их просто обожали….. у мамы скоро ДР буду его делать, она его тоже обожает)))) говорит, что Кардинал и Медовик у меня самые вкусные)

katrin_kivi 2 января 2014 14:51

а я люблю, когда много крема)))

eastflower 2 января 2014 14:53

Здесь получилось очень гармонично, нежный крем и тонкие полоски бисквита. Даже муж оценил, он-то бисквит не очень, а кофейный крем с маскарпоне - ох, вкусно!

t_brenon 2 января 2014 15:27

с маскарпоне не может быть плохохо десерта)))) Леночка, с Новым Годом тебя!)

eastflower 2 января 2014 15:45

Людочка, спасибо большое! Да, с маскарпоне всегда вкусно.С Новым годом тебя! Пусть Новый год будет лучше предыдушего во всех отношениях.

innagenne 2 января 2014 16:23

Леночка, нежный какой торт!!!

eastflower 2 января 2014 18:50

Инночка, спасибо! Вот, у Нины увидела и решила сразу же сделать. Подруга маскарпоне привезла, теперь надо его использовать быстренько.

frune4ka 2 января 2014 17:27

Леночка, торт просто сказка! Нежный и красивый! Умница:)

eastflower 2 января 2014 18:50

Юленька, спасибо большое! Мне понравилось, что он очень быстро делается.

el_karamel 2 января 2014 18:30

Лен, заберу к себе в "склерозник".. прикольно!!!Спасибо!

eastflower 2 января 2014 18:48

Элиночка, буду рада, если пригодится. Делается вообще на раз-два. Но и съедается тоже на раз-два.

el_karamel 2 января 2014 19:19

уверена, что пригодится… ну разве что, что-нить изменю)))) ну.. как обычно)))

kinda_cook 2 января 2014 18:48

Классный вышел :)

eastflower 2 января 2014 18:51

Викуль, спасибо!

para_gn0m0v 2 января 2014 22:21

А я люблю, когда много крема, так что мне нравится))))

eastflower 2 января 2014 23:01

Оксаночка, спасибо! Мне тоже очень понравился этот вариант.

cookonline 2 января 2014 23:25

Лен, какой необычный))) Так и хочется кусочек с кофе)))

eastflower 3 января 2014 02:14

Ирочка, спасибо! Угощайся.

iiirusya 3 января 2014 01:21

Красотаааааа!

eastflower 3 января 2014 02:14

Ирочка, спасибо большое!

aranart 3 января 2014 02:20

Чудесный)

eastflower 3 января 2014 02:22

Дарик, спасибо! Он мне еще понравился тем, что можно с малышней делать. Быстро очень.

meriklarissa 3 января 2014 03:55

Как всегда изумительно!

eastflower 3 января 2014 11:30

Спасибо! Очень приятно, что понравился.

tania_bondarets 4 января 2014 02:29

со щедрой душой)

eastflower 4 января 2014 02:45

Танюшка, так получилось :-))

29 марта 2015 09:30

Н-да дорогие мои 77 гр муки это сильно я уж молчу про 90 гр желтков и яиц и фигею над етимь… А что слабо сказать сколько гр желтка в яйце товарищи впредь свои супер ,ха,рецепты пишите на нашем человеческом языке

eastflower 29 марта 2015 10:05

Если вы занимаетесь постоянно кондитеркой, такие цифры - не помеха. Весы в помощь. А в яйце 15-20 г желтка в зависимости от размера.

29 марта 2015 12:36

Н-да дорогие мои 77 гр муки это сильно я уж молчу про 90 гр желтков и яиц и фигею над етимь… А что слабо сказать сколько гр желтка в яйце товарищи впредь свои супер ,ха,рецепты пишите на нашем человеческом языке

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast