Шарлотт Тирамису (6 января 2014)

Я к вам снова с Тирамису. Завтра едем к бабушке мужа, для нее Рождество - это праздник, который она ждет, и мы всегда ездим ее поздравлять.
Я уже писала, что в холодильнике лежит маскарпоне, который срочно надо съесть. Вот и сделала снова Тирамису, но в этот раз шарлотт. Рецепт похож на рецепт Кристофера Фелдера, но есть кое-какие изменения.



Ингредиенты:

Для бисквита:

4 яйца

2/3 ст. сахара

2/3 ст. муки

1/3 ст. крахмала

1 ч.л. ванильного экстракта

2 ст.л. сахарной пудры

для мусса:

500 г маскарпоне

4 желтка

1 ст. взбитых сливок

50 мл крепкого кофе

1/3 ст. сахара

1 с.л. Марсалы (я не клала)

(я положила 4 г желатина для транспортировки)

какао-порошок

кофе на пропитку

Приготовление:

бисквит:

Отделить желтки от белков. Взбить отдельно желтки с половиной сахара в плотную, светлую массу. Белки взбить с оставшимся сахаром до твердых пиков. Добавить к желткам 1/3 белков, муку, крахмал, ванильный экстракт, перемешать. Вмешать оставшиеся белки.

Из половины теста с помощью кондитерского мешка выдавить на противень полосочки, едва касающиеся друг друга. Присыпать сахарной пудрой и выпекать 15-20 минут в разогретой до 160-170С духовке до золотистого цвета.

Остальное тесто положить в форму. Я клала в форму d=20см. Выпекать 30 минут.

мусс:

Желатин замочить в холодной воде.

Желтки смешать с сахаром. Добавить кофе, поставить на огонь и варить до 85С.

Добавить желатин, хорошо размешать. Остудить до комнатной температуры.
Вмешать в маскарпоне комнатной температуры.
Вмешать взбитые сливки.

Сборка:
Полученный бисквит разрезать на 2 коржа. Пропитать кофе и ликером или вином (я не клала алкоголь).
Я собирала в форме 20 см, но советую вобирать в форме 22-24см. У меня бисквит сильно поднялся, мне пришлось его разрезать на 3 части (1 часть съели дети), а еще из-за пальчикового бисквита, диаметр формы уменьшается, так что мне пришлось еще бисквитные коржи обрезать по кругу. Если у вас есть возможность, то лучше собирать торт в форме, большей, чем диаметр полученного бисквита.
По бокам выложить бисквит, отсаженный кондитерским мешком. На дно поместить корж, пропитанный кофе. Положить половину крема. Накрыть вторым коржом, пропитать. Выложить оставшийся мусс. Заморозить или положить на ночь в холодильник.
Достать из формы, посыпать какао или тертым шоколадом.





Комментарии (46)

para_gn0m0v 6 января 2014 15:50

Очень люблю маскарпоне и твой мусс, Лен, взяла на заметку.

eastflower 6 января 2014 18:26

Оксаночка, буду рада, если пригодится.

aranart 6 января 2014 16:46

Выглядит замечательно!

eastflower 6 января 2014 20:25

Дарик, спасибо!

marahovska_ya 6 января 2014 17:54

я подумала, что с печеньками бисквитными готовыминадо будет сделать как-нибудь

eastflower 6 января 2014 20:26

Танечка, с готовыми вообще очень быстро получится и очень красиво!

lifetastesgreat 6 января 2014 18:27

Очень красивый торт! Особенно мне нравится декор сверху!

eastflower 6 января 2014 20:25

Анечка, спасибо большое! Это мне подруга подарила на Новый год трафареты фирмы Tescoma, там сразу 6 шт с разным рисунком.

nnsvz_1 6 января 2014 18:50

красиво и вкусно!!!!!Лен, а чего ты маскарпоне в морозилке не хранишь? Тогда не будет срочности съесть его :)

eastflower 6 января 2014 20:27

Наташенька, а его можно в морозилке хранить? Он потом после размораживания себя хорошо ведет? Это мне подруга привезла, она сама домой уехала, а чтобы маскарпоне не испортился, привезла ко мне.

dancedance92 6 января 2014 19:36

Лена, красота какая!:)Обязательно попробую, как доберусь к духовке!)И фото ну очень аппетитные!:)

eastflower 6 января 2014 20:28

Ксюша, спасибо! Он быстро делается. Правда, у меня крем и обрезки остались, я из них сделала десерт в стаканчиках, очень вкусно и удобно, когда порционно.

tanyakasko 6 января 2014 19:49

мммм..... как вкусно!!! и так красиво!!! красота))

eastflower 6 января 2014 20:29

Танечка, спасибо! Очень советую трафареты. Мне подруга на Новый год подарила, так на муссовых тортах очень красиво смотрится.

vsetajnoejavnoe 6 января 2014 19:57

я твой прошлый тирамису-торт сохраняла, а теперь новый появился, что же делать?)))

eastflower 6 января 2014 20:31

Викуль, спасибо! А ты готовь и тот, и другой. У них небольшие различия, по вкусу Фелдера бисквит более нежный, а по вкусу тоже хороший. Я сделала из остатков десерт в стаканчиках, уже опробовали.

sunpolina 6 января 2014 20:17

Как красиво и оригинально!! Бабушка явно будет довольна :)))))

eastflower 6 января 2014 20:31

Полиночка, спасибо! Очень хочется ее порадовать. У нее завтра пост заканчивается. Еще штоллен повезу, еще не пробовали, но, когда фотографировала - аромат был. Правда, не знаю, какой он по структуре должен быть.

logped 6 января 2014 23:04

а где берется этот загадочный маскарпоне

eastflower 6 января 2014 23:07

У нас продается в больших магазинах. Можно сделать самим: взять жирную сметану, выложить ее на марлю, сложенную в 3-4 слоя, и положить на ночь в друшлаг или повесить, тогда жидкость стечет, а внутри окажется более плотная масса, похожая на маскарпоне.

larik_malasha 6 января 2014 23:44

чудесный торт!!! разрез бесподобный!

eastflower 7 января 2014 00:01

Ларисочка, спасибо!

el_karamel 6 января 2014 23:48

Лен, очень замечательно!!!... можно от меня чуть дополнения))) попробуй на досуге))) для мусса: ты не просто сахар смешивай с желтками... а свари карамель сухую, а потом в нее уже добавляй кофе...а дальше по написанному))) вкус будет богаче!Edited at 2014-01-06 06:49 pm (UTC)

eastflower 7 января 2014 00:00

Элиночка, спасибо большое за дополнение! Обязательно сделаю. Спасибо!

monka_i_eda 7 января 2014 00:01

ох, представляю, как это вкусно! хороший способ сделать не порционный тирамису

eastflower 7 января 2014 00:04

Сонечка, спасибо! Мне и классический десерт нравится. Но его везти тяжело, да, и когда много народу, тяжело накладывать. Тортиком смотрится лучше :-)), съедается на ура. Маскарпоне вообще творит чудеса.

mozg72 7 января 2014 00:14

...ювелирно:) и для моих мозгов просто запредельно:) но вкусно - тут даже не обсуждается:)

eastflower 7 января 2014 00:31

Ленулик, ну чего здесь запредельного :-)). Это твои глаза боятся, а руки все сделают. Ты такое творишь на своей кухне :-))

sago_cuisine 7 января 2014 00:32

Великолепно, Лена! С Рождеством тебя и семью! Всех благ вам!!!

eastflower 7 января 2014 00:34

Светочка, спасибо! И тебя поздравляю с Рождеством! Всего самого доброго, светлого и чудесного!

tania_bondarets 7 января 2014 03:05

класс) все что Тирамису, очень люблю)

eastflower 7 января 2014 09:16

Танечка, спасибо! Вспомнила здесь еще один вид Тирамису. Надо будет сделать.

v_iktuara 7 января 2014 04:46

С кофе очень любим,замечательный торт получился)

eastflower 7 января 2014 09:17

Спасибо большое!

vkusnoe_utro 7 января 2014 12:09

Леночек, какая красота!!! Я тоже тирамису делала, только 2 января, впервые, савоярди сама пекла. У тебя очень интересный вариант, возьму на заметку.

eastflower 7 января 2014 23:28

Людочка, буду рада, если пригодится. Как декор очень хорошо смотрится.

zykerka_zuki 7 января 2014 12:26

Леночка ты кудесница-вот пример как с фантазией из банального тирамису можно такую красоту приготовить!

eastflower 7 января 2014 23:28

Оксаночка, когда увидела у девочки на сайте такой шарлотт, правда, она сделала с готовыми савоярди, я прямо загрелась.

flamebelle 7 января 2014 22:45

Обожаю тирамису от К.Фелдера, потому этот торт точно мой. Очень удачный рецепт! Спасибо, Леночка! С Рождеством вас!

eastflower 7 января 2014 23:27

Оксаночка, спасибо! Я тоже, как узнала Тирамису от Фелдера, просто влюбилась и только его и готовлю, а этот понравился из-за бокового декора.

natapovarenok 8 января 2014 12:57

Леночка, с Рождеством!Красивый тирамису!

eastflower 8 января 2014 20:58

Наташенька, спасибо!

yoyo_shka 11 января 2014 17:57

то что в моих силах - пытаюсь повторить, торт получился вкуснейший. Всем понравился. Спасибо!

eastflower 11 января 2014 18:11

Ура, ура! Очень рада, что вам понравился. Спасибо за доверие.

wowcook 15 января 2014 18:24

Лена, бисквит, отсаженный конд.мешком, ты не разрезала на отдельные пальчики? И высотой делала по форме?

eastflower 15 января 2014 18:48

Оля, нет, я выдавливала, чтобы почти касались. Правда, так как противень у меня небольшой, то на торт одной ленты не хватило, я отрезала кусочек от другой полосы. Да, делала примерно по высоте формы, лишь снизу можно немного подрезать для устойчивости.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

