Торт "Черный лес" (19 января 2014)



Позавчера, посмотрев, как я проглядываю ленту друзей в ЖЖ, сын сказал, что хочет торт "Черный лес" с вишенками. Ну, как можно было отказать. Вчера я была ленькой и ничего не пекла. Но сегодня решила выполнить свое обещание.

Рецепты французских кондитеров от разных фирм мне прислала Светочка Svetlana.kodak. Светочка, спасибо большое. Я перевела почти все рецепты в Германии, теперь буду отрабатывать. Вообще-то изначально это было такое прямоугольное полено. Я решила увеличить ингредиенты в 2 раза и сдалать торт 20х20см.

Торт получился очень вкусным: нежный шоколадный бисквит, пропитанный сиропом с киршем и вишневым соком, кисленькая вишня в шоколадном креме, а сверху нежный белый мусс. Торт получился в меру сладкий, а кислинка придает свой шарм.

В оригинале сверху была шоколадная стружка (такая широкая), но я ее пока делать не умею. Поэтому украсила тем, что можно было сделать быстренько с детьми. Вообще, лучше работать спокойно без детей. Пока младший спал, старший меня извел вопросами: а что будешь делать, а как шоколад будет топиться, а как он затвердеет, а зачем полосочки и т.д.



Ингредиенты на торт 20х20 см:

Шоколадный бисквит:

80 г размягченного сливочного масла

40 г растопленного черного шоколада 70%

56 г сахарной пудры

160 г желтков

24 г муки

8 г какао-порошка

128 г белков

48 г сахара

щепотка соли

Молочный шоколадный крем:

80 г молока

160 г сливок 35%

160 г молочного шоколада 36%

4 г желатина (у меня листовой)

Белый мусс:

200 г сливок 35%

48 г глюкозы

56 г вишневого сока

6 г желатина (листового)

Сироп с киршем:

80 г сиропа 30В (40 г воды и 40 г сахара)

40 г воды

12 г кирша

12г вишневого сока

Начинка из вишни:

300 г замороженной вишни

20 г кукурузного крахмала

2 ч.л. ванильного сахара

50 мл воды

100-200 г темного шоколада на декор

Приготовление:

Сироп с киршем:

Вскипятить сироп В, воду, вишневый сок. Снять с огня, добавить кирш. Охладить.

Начинка из вишни:

Разморозить вишню, слить 70 мл вишневого сока. Добавить ванильный сахар (у меня был сахар с семенами ванили).

В воде растворить крахмал. Влить в вишню, довести до кипения и проварить 1-2 минуты.

Остудить.

Шоколадный бисквит:

Взбить сливочное масло с сахарной пудрой, вылить растопленный шоколад, взбить.

Добавить частями желтки, взбить.

Отдельно взбить белки с солью, добавить сахар. Взбить до твердых пиков.

В желтково-масляную смесь добавить муку и какао, а также 1/3 меренги.

Перемешать. Положить остальную меренгу. Перемешать.

Поставить рамку 20х20 см на силиконовый коврик и на противень. Вылить тесто.

Выпекать при 180С 25-30 минут. Дать остыть, снять силиконовый коврик.

Аккуратно обрезать ножом края. Подровнять бисквит (я срезала немного верхушку) и разрезать на 2 слоя.

Молочный шоколадный крем:

Замочить в воде листовой желатин.

Нагреть молоко и сливки до кипения. Вылить на шоколад, добавить желатин, хорошо перемешать. Пробить ручным бленедром.

Квадратную форму 20х20 см выстелить по боками ацетатной пленкой. На дно положить бисквит, пропитать сиропом. Вылить шоколадный крем. Сверху выложить вишневые ягодки.

Уложить сверху второй корж бисквита. Пропитать и заморозить.

Белый мусс:

Замочить в холодной воде листовой желатин.

Нагреть вишневый сок и глюкозу. Добавить разбухший желатин, перемешать.

Немного остудить.

Тем временем, взбить сливки до мягких пиков. Постепенно влить вишневый сок с желатином, взбить.

Вылить на бисквит. Разровнять. Заморозить 1 час.

Вынуть из формы, снять ацетатную пленку с боков, украсить по желанию торт.

Приятного чаепития!





Комментарии (45)

natapovarenok 19 января 2014 17:45

Леночка, дай кусочек! :)

eastflower 19 января 2014 17:46

Наташенька, забирай, пока еще есть :-))

tanyakasko 19 января 2014 17:49

ммм.... как вкусно... вишня + шоколад - моя слабость)))

eastflower 19 января 2014 17:53

Танюшка, спасибо! Это любимый торт моего сына. Просто решила 2-х зайцев убить: новый рецепт опробовать и сына порадовать.

zykerka_zuki 19 января 2014 17:52

Леночка какой изумительный торт!!!!!

eastflower 19 января 2014 17:53

Оксаночка, спасибо! Рада, что понравился. Мы с сыном старались.

sunpolina 19 января 2014 17:59

Леночка, КРАСОТА!!!!!

eastflower 19 января 2014 18:07

Полиночка, спасибо! Как приятно :-0)

innagenne 19 января 2014 18:29

Леночка, торт чудесный!!!

eastflower 19 января 2014 18:45

Инночка, спасибо большое! Сын доволен, что с вишенками :-))). Даже название торта выучил.

iiirusya 19 января 2014 18:33

Обожаю этот торт

eastflower 19 января 2014 18:46

Ирочка, да, это вкусное сочетание: шоколад, вишня и сливки.

zykerka_zuki 19 января 2014 18:56

я однажды делал но не себе а на заказ.у Нины брала рецепт. надо и себе как нибудь сделать а то вишни консервированной у меня много. но я пока еще оперу из сложного не делала так что откладываю как всегда в закладки. оформление у тебя прям сказка!!!

eastflower 19 января 2014 19:09

Оксаночка, он совершенно несложный. У меня декор больше времени занял. Спасибо большое!

rusudan2 19 января 2014 19:07

Какая красота!!!Умничка Леночка-трудяга!!шедевр за шедевром!

eastflower 19 января 2014 19:10

Даночка, спасибо! Тортики - моя слабость.

aranart 19 января 2014 19:09

По-моему, человека, который так много печёт, просто нельзя назвать ленивым! Торт восхитительный)

eastflower 19 января 2014 19:09

Дарик, спасибо! Но вчера я, действительно, ленилась. Свекровь взяла деток к себе, а я спать завалилась :-))

dancedance92 19 января 2014 19:18

Леночка, торт превосходный!)) Красивый, аппетитный.. Мне кажется еще и влажный.. Очень люблю такую выпечку:)Не перестаю восхищаться тобой и другими девочками-кулинарами:)

eastflower 19 января 2014 19:20

Ксюшенька, спасибо! Да, бисквит получается такой влажноватый + пропитка и вишня. Это любимый торт сына, очень просил сделать. Даже шоколадный декор делали вместе, был помощник по облизыванию мисок.

eastflower 19 января 2014 19:29

Светочка, спасибо! Ты где их откопала, давай сюда, пусть нас поучат :-)))

liligorina 19 января 2014 19:35

Для "ленивости" слишком сложный торт :) И украшения!Все такое красивое и вкусное! У лентяек так не получается))

eastflower 19 января 2014 19:37

Лиля, не, лентяйкой я вчера была - спала, пока детей не было. А сегодня пришлось обещание свое выполнять. Пришлось постараться, у меня пока аж 2 критика, которые дипломатии не обучены. Третий на подходе :-))

frune4ka 19 января 2014 20:58

Ах, как давно я не пробовала такой тортик! 100 лет :) Очень мне захотелось такой кусочек! Украшение красивое, Леночка!

eastflower 19 января 2014 22:02

Юленька, спасибо! Торт готовится очень быстро.

wowcook 19 января 2014 21:08

Шедеврально! И подставка под торт хороша! Это типа вазочки под фрукты?

eastflower 19 января 2014 22:03

Оленька, спасибо! А подставка - это чашка с блюдцем :-))

lifetastesgreat 19 января 2014 23:09

Какой красивый торт! Особенно меня впечатлил разрез!

eastflower 19 января 2014 23:12

Анечка, спасибо! Рада, что тебе понравился. Торт получается очень сочным, не сильно сладким и не очень жирным. Довольно легкий по ощущениям.

monka_i_eda 20 января 2014 10:11

красота! и наверное очень вкусно

eastflower 20 января 2014 11:52

Сонечка, спасибо! Сегодня после ночи в холодильнике вкуснее.

sago_cuisine 20 января 2014 10:37

О, я люблю такие сочетания! Вкусный вышел торт, Лена, а завитки какие! А сын, однако, помогать тебе скоро будет:)

eastflower 20 января 2014 11:52

Светочка, спасибо! Да, уже просится. Вчера вом миски все пооблизывал с шоколадом и тортик поел :-)).

sanvule 21 января 2014 12:26

Леночка, как вкусно и красиво!

eastflower 21 января 2014 13:16

Викуль, спасибо! Чувствую, это не последний "Черный лес".

agro_al 21 января 2014 14:00

Леночка, в семье подрастает будущий шеф-повар? =) Очень вкусный тортик у вас получился!

eastflower 21 января 2014 18:37

Мариночка, спасибо! Да, похоже на то. Чуть подрастет, буду учить суп варить, это в жизни пригодится :-))

mrs_home 21 января 2014 23:58

Леночка, интересный вариант "Черного леса" :)

eastflower 22 января 2014 00:01

Анечка, делается очень легко. Шоколадный крем с вишнями очень хорошо сочетается.

tania_bondarets 22 января 2014 02:38

Лена, это блюдце? оно роскошное!

eastflower 22 января 2014 09:27

Танюшка, это блюдце. Спасибо! Это подруга на Новый год подарила.

childrens_menu 22 января 2014 09:32

ну бесподобно просто!!! ну почему у тебя есть все, что сразу хочется приготовить?!)))))))

eastflower 23 января 2014 23:24

Танечка, спасибо! Рада, что тебе нравится и хочется приготовить. Я просто ужасная сладкоежка. Сколько же мне хочется приготовить.

flamebelle 23 января 2014 23:06

Леночка, не перестаю тобой восхищаться! Невероятный торт!

eastflower 23 января 2014 23:14

Оксаночка, спасибо! Надо же ребнка порадовать, так хотел торт, аж название выучил :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

