Торт "Марика" (22 января 2014)

Заинтриговал меня разрез этого торта у Сони **monka_i_eda** здесь. Решила сделать. Тем более, что у Сони проходит ФМ "Съешь меня", на него и несу.
Готовится торт быстро. Сам процесс мне понравился. Я заменила масляный крем на шоколадный крем с маскарпоне. Вкус понравился. Но это торт не для меня - много бисквита. Я больше люблю муссовые торты.
Но зато это торт для свекра. Позвонили, на чай-кофе позвали. В каком же он был восторге. Деткам тоже понравится.





Ингредиенты:

6 яиц (разделить на белки и желтки)

140 г сахара

150 г муки

2 ст.л. картофельного крахмала

щепотка соли

1 ч.л. ванильного экстракта

2 ст.л. какао

крем:

250 г маскарпоне

150 г сливок 35%
100 г шоколада 70%

80 г джема (у меня была протертая смородина с сахаром)

сироп:
150 мл черного чая+1 ч.л. розовой воды

Приготовление:
бисквит:
Взбить желтки с половиной сахара и ванильным экстрактом до светлого плотного состояния.
Белки взбить со щепоткой соли до пены. Постепенно добавить оставшуюся ополовину сахара, взбить до твердых пиков.
Смешать вместе муку и крахмал. Добавить к желткам, еще добавить 1/3 меренги. Перемешать. Аккуратно в 2 приема вмешать остальную меренгу.
Вылить половину теста на противень разровнять.
Выпекать при 180С 7-8 минут. Вынуть из духовки, перевернуть на полотенце и снять пергамент, перевернуть снова на пергамент. Дать остыть.
В оставшееся тесто добавить какао (просеянное), перемешать.
Вылить в кольцо 16 см. Выпекать при 180С 30 минут. Остудить, вырезать из кольца. Нарезать на 2 слоя.

крем:
Вскипятить сливки. Вылить на измельченный шоколад. Перемешать. Пробить бленедром до блестящего состояния. Дать остыть.
Вмешать в маскарпоне комнатной температуры. Я пробила блендером для однородности.

Тонкий бисквит нарезать на длинные полосочки шириной 3 см. Каждую смазать джемом. У меня была протертая смородина, которую я пробила ручным блендером. Ею и смазывала.
Смазать тонким слоем. Скатать рулетик. Скатываем так, пока наш рулет не достигнет 15-16 см. Я сверялась с размерами бисквита из кольца.

пропитка:
Заварить черный чай в кружке, добавить розовую воду (можно коньяк).

Уложить один слой шоколадного бисквита, пропитать сиропом. Выложить крем на корж, разровнять. Уложить сверху полученный рулет, смазать сверху кремом, уложить второй слой шоколадного бисквита.
Верх и бока торта обмазать кремом. Выровнять.
По краям выдавить оставшийся крем. Украсить по желанию.
Дать постоять в холодильнике застыть и пропитаться.
Приятного чаепития!

Комментарии (50)

aranart 22 января 2014 02:13
Разрез действительно интригующий)

eastflower 22 января 2014 19:31
Дарик, спасибо! Делается все очень просто, а выглядит эффектно.

julie208 22 января 2014 02:15
Красавец! Очень оригинальный торт, особенно вертикальное расположение бисквита. И выглядит на высшем уровне! Достоин быть в хорошей кондитерской :)

eastflower 22 января 2014 19:32
Юленька, спасибо!

magdacook 22 января 2014 02:18
ты вот прям каждый день печешь)))а кто столько съедает?)))

eastflower 22 января 2014 19:39

Мариш, пеку. Сдерживает только этот факт, что надо есть :-0). Хотя, когда очень нравится, то до вечера особо ничего не задерживается - пеку в маленькой форме. Но зову подруг на чай, поболтать и сладким угостить. Вчера звала родителей мужа.

susan_72 22 января 2014 02:18

вкусный тортик Лен,я такой тоже пекла,только он у меня был под названием -ПИАНИНО.

eastflower 22 января 2014 19:40

Вот значит у кого я такой же видела :-)). Помню видела где-то. Спасибо, что сказала.

tanyakasko 22 января 2014 02:20

какой красивый!!! УМНИЧКА!!

eastflower 22 января 2014 19:41

Танечка, спасибо!

liligorina 22 января 2014 02:32

Торт выглядит шикарно! :)О, Лена! Какие ты воспоминания навеяла!))) Достать такой торт в свое время было совсем не просто.Но. Сомнения меня берут сильные…Не скажу про 100 %, но 95 дам - не было в Марике никакого варенья и ягодного вкуса вообще. Это был самый-самый-пресамый шоколадный торт в то время. Сильно напрягая память, думается мне, что "рулетистая" часть торта была с шоколадным ганашем. А крем был шоколадный, но из сливок, а не масляный. Вроде бы…Задала ты задачку мне :)) Буду трясти народ, листать архива и т.д.

eastflower 22 января 2014 19:42

Ух, ты!!! А в моем детстве я его вообще не видела. Сказку помню, Полет, Киевкий. Я здесь во французской книжке тоже похожий нашла.

kinda_cook 22 января 2014 02:41

разрез и правда притягивает!Да и вообще, милый вышел такой

eastflower 22 января 2014 19:43

Викуль, спасибо! Мы с тобой тортики любим. Ты сама-то ешь их или ограничиваешь себя?

nnsvz_1 22 января 2014 03:01

красивый, что ни говори :)

eastflower 22 января 2014 19:43

Наташенька, спасибо!

tata_cher 22 января 2014 03:29

Очередной шедевр, Лен))

eastflower 22 января 2014 19:43

Танюшка, спасибо! Давно хотела этот торт приготовить, Сонини ФМ подтолкнул.

mozg72 22 января 2014 04:16

...вот это да-а-а-а:):):) какая-то фантастика в разрезе, чес-слово!!!!!

eastflower 22 января 2014 19:45

Ленчик, спасибо! Все-таки сначала мы едим глазами: вроде бы все просто: бисквит и крем. Ан нет, по-другому замотаешь и все - ХОЦА :-))

vikonzo 22 января 2014 05:36

Меня этот торт в свое время тоже привлек своим фантастическим разрезом. Твой очень эффектно выглядит! =))

eastflower 22 января 2014 19:48

Да, разрез очень привлекает. Хотя делается все очень просто и довольно быстро. С детьми интересно скатывать в рулет. Как-нибудь попробую со своими, правда, они половину варенья слижут.

olga_alfirova 22 января 2014 07:11

да, разрез красивый! еще один шедевр в твою копилку, Лен!

eastflower 22 января 2014 19:49

Оля, спасибо! Да, он очень эффектный и вкусный. Особенно, если любишь, чтобы побольше бисквита было.

natavera15 22 января 2014 09:28

Лена,очень красивый тортик,свекр тебя на руках должен носить:-)

eastflower 22 января 2014 21:06

Натулик, родители мужа очень помогают, вот и стараюсь отплатить им.

childrens_menu 22 января 2014 09:30

Такой необычный торт!))))

eastflower 22 января 2014 19:28

Спасибо большое! Это просто необычная закрутка, выглядит эффектно.

innagenne 22 января 2014 09:38

Леночка, очередная красота у тебя!

eastflower 22 января 2014 21:07

Инночка, угощайся! Рада, что понравился.

lifetastesgreat 22 января 2014 10:10

настоящий винтажный торт!

eastflower 22 января 2014 21:08

Анют, спасибо твоим фотографиям! Взглянула, оживилась и пошла печь. Заряжаешь ты энергией.

sunpolina 22 января 2014 11:30

Такая шоколадная красота! Конечно, все были в восторге :)))

eastflower 22 января 2014 21:09

Полиночка, спасибо! Ну, нам со свекровью все-таки больше нравятся муссовые торты. А вот мужчины заценили. Я когда такие пеку бубушке и свекру, они говорят - что для них это настоящие торты, есть, что поесть.

zykerka_zuki 22 января 2014 11:48

очень красивый разрез!

eastflower 22 января 2014 21:11

Оксаночка, спасибо! Рада, что понравился.

foodfm 22 января 2014 11:55

Разрез очень классный и эффектный)))) а я вот так и не поняла, к какой группе я отношусб: к любителям муссов или бисквитов)))) у меня налпывами как-то)))

eastflower 22 января 2014 21:12

Катюш, спасибо! Это хорошо, когда по настроению. У меня муж просто много бисквита тоже не особо любит, но вот, когда его немного, ест. Поэтому больше делаю муссовые, да и сам процесс нравится, когда разные слои получаешь. Вот, завтра буду развлекаться.

mary_pontus 22 января 2014 12:16

Какая красота!!!:)))Просто шедевр!

eastflower 22 января 2014 21:13

Мариночка, спасибо большое!

alenakogotkova 22 января 2014 13:46

Давно собираюсь его сделать) Лен, как же у тебя все искусно!

eastflower 22 января 2014 21:14

Аленочка, спасибо! Очень приятна от тебя похвала. Тебе этот торт вообще делать на раз-два. Вон какие красавцы выдаешь каждый раз, причем уже авторские. Я вот до сочетаний еще не доросла. Видно, опыт разных вкусовых сочетаний еще маловат. Поэтому стараюсь побольше сделать и попробовать, чтобы уже представлять. А у тебя как получается подобрать сочетание или придумаь новый торт?

yoyo_shka 22 января 2014 15:00

Прекрасный, завтра буду делатьТолько вопрос - сложно рулет было держать чтоб на раскрутился?

eastflower 22 января 2014 21:15

Спасибо за доверие! Надеюсь, понравится. Рулет вообще не раскручивается- он джемом или вареньем очень хорошо приклеивается.

el_karamel 22 января 2014 16:39

красивая идея!

eastflower 22 января 2014 21:16

Элиночка, спасибо!

para_gn0m0v 22 января 2014 19:23

Лена, какой шикарный разрез! Ты продолжаешь меня удивлять)

eastflower 22 января 2014 21:17

Оксаночка, спасибо тебе за теплые слова! Я сама каждый раз удивляюсь, как ленту начну просматривать. Очень много скопилось рецептов, которые хочу приготовить.

agro_al 22 января 2014 19:41

опять тортик, опять соблазняешь!

eastflower 22 января 2014 21:18

Оля, соблазняю. Тортики - моя слабость. Столько рецептов лежат, надо опробовать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

