Торт "Захер" (24 февраля 2014)

Решила опробовать этот торт. Делала по Эрме, правда, я не стала класть курагу, захотелось только с джемом. Джем был готовый, поэтому оказался очень сладким. В следующий раз сделаю сама. Мне понравилось сочетание шоколадного бисквита и абрикосового джема. Правда, помешала излишняя сладость.
Еще поняла, что совершенно не умею ровнять торты, покрытые глазурью. Если с муссовым залил и все, гладкая поверхность обеспечена, то с этим же пришлось повозиться. Далек он от идеала, поэтому сверху выложила шоколадные квадратики, чтобы прикрыть неровности глазури.
Отправляю на конкурс к Элине **el_karamel** "Шоколадная фанатазия".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Бисквит Захер:

(На форму d=18 см)

100 г темного шоколада

62г сливочного масла

4 яйца

1 белок

1 п. ванильного сахара

60 г сахара

63 г муки

100 г абрикосового конфитюра

Пропитка:

50 г абрикосового пюре

20 г воды
10 г сахара

Шоколадная глазурь:
100 г темного шоколада
80 мл сливок
20 г сливочного масла

Бисквит:
Шоколад растопить на водяной бане. Масло растопить. Смешать с шоколадом.
Яйца разделить на белки и желтки.
Желтки взбить с ½ сахара до светлого состояния.
Белки взбить с оставшимся сахаром до твердых пиков.
В желтки добавить шоколадную смесь. Выложить 1/3 взбитых белков и всыпать муку. Перемешать. Вмешать в 2-3 приема взбитые белки, перемешать.
Вылить тесто в форму, промазанную сливочным маслом и присыпленную мукой. На дно уложить пергамент.
Выпекать при 180С 40-45 минут. Готовность проверить зубочисткой.
Достать форму из духовки, перевернуть на решетку, дать остыть. Снять форму.
Порезать на 2 части. Если надо, то снять сначала верхушку.
Сироп: довести до кипения пюре, воду и сахар. Пропитать бисквит.
На один коржи выложить абрикосовый конфитюр, накрыть вторым коржом.
Покрыть сверху и бока конфитюром. Дать застыть.
Глазурь:
Растопить шоколад, добавить горячие сливки, перемешать. Вмешать сливочное масло. Налить на торт, разровнять спатулой. Поместить в холодильник на 2 часа для застывания.
Приятного чаепития!



Комментарии (32)

natavera15 24 февраля 2014 12:52

я тоже Захер на 23 февраля готовила, нам очень понравился торт, правда у меня джем был свой и не такой сладкий))а на счет украшений,Лена все просто шикарно у тебя получилось, я вообще не умею украшать, да и терпения и времени нет

eastflower 24 февраля 2014 13:14

Натуль, спасибо! Да, свой он лучше. А этот мне надо было сначала попробовать. Вообще думала, что будет такой ровный торт без ничего, как сам Захер, ан не вышло.

logped 24 февраля 2014 12:53

только вчера о нем с мамой говорили

eastflower 24 февраля 2014 13:15

Очень рекомендую, бисквит прямо тает, очень нежный. Ну, джем немного подвел, но это урок, буду делать свой и не лениться. Ведь было же пюре :-))

aranart 24 февраля 2014 13:01

Слой джема щедрый) Должно быть очень вкусно с шоколадом!

eastflower 24 февраля 2014 13:17

Дарик, абрикосы классно играют. Правда, глазурь положила толстую, так как ровняла, она мне немного помешала горечью. Теперь понимаю, что в простоте вся соль :-))). Вроде бы казалось бы чего проще - бисквит промазмть джемом, ну, и глазурь сверху полить - нет, все требует мастерства. Эх, учиться и учиться мне еще.

kinda_cook 24 февраля 2014 13:13

Вот по этой причине я джем разводила водой , а потом сгущала, а то боялась, что все слипнется :))))))))))

eastflower 24 февраля 2014 13:17

Викуль, ты умничка. А я дурында поверила банке, даже не попробовала. Хоть бы лизнула что ли. А вообще надо свой варить. Тем более, сейчас пектин купить можно.

sago_cuisine 24 февраля 2014 13:24

У меня всё руки до Захера не доходят:)) Вкусно вам было!!!

eastflower 24 февраля 2014 13:37

Светочка, вкусно и СлАААдко! Хочу переделать с другим бисквитом и другим джемом. Он так легко готовится. За каких-то 1.5 часа уже был готов. Дольше выпекается.

three_passions 24 февраля 2014 15:20

Забавно, я его тоже делала ровно по этому рецепту на прошлой неделе :) Только он у меня поднялся раза в полтора выше из того же количества ингредиентов и в том же диаметре кольца. С курагой вкусно, я ее еще вымочила в ликере, и сами коржи пропитывала дополнительно ликером. А джем лучше летом сверить свой, с домашним не так сладко :)

eastflower 24 февраля 2014 15:22

Мариночка, я верхушку срезала, она у меня была куполом (см 2 пришлось срезать). Ты из книги Ларусс делала? Я еще подумала, когда готовила, что ты как раз с курагой делала. Да, джем лучше свой, но у нас неважные абрикосы продавали, я пюре сделала.

mozg72 24 февраля 2014 16:04

…я фШоке:)она еще какие-то неровности нашла:)я даже близко такое не сделаю!!!

eastflower 24 февраля 2014 16:14

Сделаешь. Это камера фокус размыла, чтобы незаметно было :-0)). Хорошая, нынче техника пошла.

innagenne 24 февраля 2014 16:18

тоже давно хочу сделать Захер, твой рецепт заберу и про джем учту)) мне такой бисквит как раз очень нравится! а вот слой джема я бы себе уменьшила. Леночка, он у тебя красавчик! я тут пришла к тому, что мне нужна решетка для торта, а то я его на тарелке поливаю, и все излишки валиком вокруг торта лежат! ты на решетке глазурь наносишь?

eastflower 24 февраля 2014 16:24

Инночка, я не на решетке глазирую. С решетки мне тяжело снимать, бока портятся. Я делаю так. Беру поднос от мультиварки d=26см, на него кладу миску дном вверх (нержавейка), диаметр дна должен быть на 5-6см меньше диаметра торта. Сверху кладешь торт, поливаешь глазурью, она вся скапливается в подносе. Если торт большой, то я беру противень.Потом торт легко снимать - руку или спатулу/нож, просовываешь под дно, рукой держишь за бисквитное основание и снимаешь остатки капли, а потом уже переносишь на тарелку. А остатки глазури легко переносишь в стеклянную баночку и в морозилку. Потом на водяной бане разогреешь и снова можно глазировать.Можно миску заменить кольцом для торта или пирожных. Так часто шефы глазируют. Они стол покрывают пищевой пленкой и на нее кладут кольца, потом уже глазируют. Вот эта глазурь получается довольно плотной, она быстро схватывается. Ее я наносила прямо в тарелке, потом только края подтерла.

gulya_fotomama 24 февраля 2014 16:44

Лен, какой он шоколадненький, нежный!а у меня на праздник был медовый)))

eastflower 24 февраля 2014 16:47

Гуля, спасибо! Он очень шоколадный получился. Медовый я люблю. В прошлый раз не могла не попробовать на занятии медовик.

flamebelle 24 февраля 2014 19:20

Красивый тортик! Я как раз из-за сладости покупные джемы и не люблю. Думаю, что самим сделать - в разы лучше. Очень нравится этот рецепт!

eastflower 24 февраля 2014 22:47

Оксаночка, ты права, свой вкуснее. Надо будет сделать на следующий год.

katrin_kivi 24 февраля 2014 20:18

тоже очень оценила сочетание абрикосового джема с шоколадным бисквитом) но я как раз из кураги и делала)эх глазурь она такая, тоже осваиваю это дело сейчас!

eastflower 24 февраля 2014 22:55

Катюшка, как сложно ее размазывать. А ты в 97% работаешь? Пирожные делаешь? Недавно попробовала.

tata_cher 24 февраля 2014 20:59

Люблю его)

eastflower 24 февраля 2014 22:56

Я теперь поняла, за что его любят.

liligorina 25 февраля 2014 01:54

Давно хочу сделать. Но руки у меня так и не дошли пока… Только читаю у всех, кто и как делает и на ус мотаю))Разрез на твоем торте очень аппетитный! :)Edited at 2014-02-24 08:54 pm (UTC)

eastflower 25 февраля 2014 10:45

Лиля, я вот тоже так долго смотрела. Я думаю, что со свежими абрикосами будет лучше - меньше сахара, чтобы была немного кислинка. Очень уж сладко получилось. Мне это помешало. Но абрикосы с шоколадом очень вкусно.

tania_bondarets 25 февраля 2014 02:06

какой торт, коржи супер)

eastflower 25 февраля 2014 10:50

Танечка, спасибо! Мне понравился бисквит по составу - очень нежный получается. Пока переносила второй корж, боялась сломать.

zykerka_zuki 26 февраля 2014 19:58

как это я твой Захер пропустила !!! он чудесный сколько начинки, класс!!!! комплименты и ничего что покрытие не такое ровное главное что бы вкусный был!

eastflower 26 февраля 2014 21:31

Оксаночка, спасибо!

katrin_kivi 27 февраля 2014 11:43

Да, я там уже больше года кондитером работаю) много чего готовим, и хлеб, и торты.. Сейчас к нам французский шеф кондитер приехал, вот учить нас 3 дня будет))

eastflower 27 февраля 2014 16:00

Катя, как тебе повезло. Это же так здорово!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

