Торт Черный лес (7 апреля 2014)

А у меня вчера сын и муж сдали 2 разряда по айкидо. Сначала думали, что сын будет сдавать 11 разряд, но в ходе подготовки оказалось, что тянет и на 10. Не зря его тренер хвалит и просит нас не забрасывать это дело. В итоге Мишка сдал на 11 и 10 разряд. В честь этого устроили небольшой праздник. Сын просил испечь его любимый тортик с вишенками -"Черный лес".
Правда, вчера фотографировать совершенно не хотелось. У меня вчера было "мелодраматическое" настроение: смотрела кучу мелодрам. У меня такое бывает, я могу закутаться в одеяло, поставить рядом вкусности и смотреть кучу фильмов.
Торт получился высоким, уж очень сильно поднялся бисквит. Рецепт бисквита брала у Наташи **nattellla** здесь. В начале думала сделать Наташин вариант торта, но потом поняла, что готовить муссы настроения не было. Поэтому взяла рецепт бисквита, а начинку сделала по-быстрому. Бисквит выпекала в форме, он у меня здорово поднялся. Получился нежным, вкусным.А в пропитанном виде просто тает во рту. А торт хоть и быстрый, но вкусный. Хотя много съесть его не смогли. Наташенька, спасибо за рецепт. Обязательно сделаю твой вариант.

Несу торт Ксюше **dancedance92** на ее "Конкурс".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на форму 20см:

бисквит:

140 г желтков (7шт)

130 г сахара

126 г белков

25 г муки

25 г крахмала

25 г какао

50 г растопленного сливочного масла

Просеять муку, крахмал и какао. Желтки взбить с 1/2 сахара в плотную светлую массу.

Взбить белки с оставшимся сахаром до твердых пиков.

К желткам добавить 1/3 взбитых белков, всыпать сухие ингредиенты, перемешать. Вмешать оставшиеся белки.
Часть теста (2-3 ст.л.) добавить в растопленное сливочное масло, перемешать. Добавить в основное тесто, перемешать.
Вылить в форму d=20 см, выпекать 45 минут в разогретой до 180С духовке, если надо, что после 10-15 минут уменьшить температуру.
Бисквит остудить, вынуть из формы. Разрезать на 3 коржа.

начинка:
300 г замороженной вишни
100 мл воды
3 ст.л. сахара
20 г кукурузного крахмала

Вишню разморозить, слить получившийся сок. Крахмал перемешать с водой. Влить в вишню, добавить сахара. Варить до кипения, проварить 1-2 минуту, помешивая. Остудить.

сироп:
200 мл вишневого сока
2 ст.л. ванильного сахара
1 ст.л кирша
Сок и сахар прокипятить, остудить, добавить кирш. Я все ингредиенты довела до кипения, чтобы алкоголь испарился, а вкус остался.

500 мл сливок (35%)
2 ст.л. сахарной пудры
молотая ваниль или ванильный сахар

Все взбить до твердых пиков.

Первый корж пропитать сиропом. На первый корж выдавить 2 кольца взбитых сливок - по краю и в середине. В промежутки выложить 1/2 вышневой начинки. Накрыть вторым коржом, пропитать сиропом. Повторить процедуру со сливками и начинкой. Третий корж пропитать и уложить пропитанной стороной внутрь.

Верх и бока смазать взбитыми сливками. Выдавить розетки из оставшихся сливок. Можно посыпать бока и верх тертым шоколадом и украсить вишенками. Я просто воткнула шоколадные квадаратики.
Торт охладить 1 час в холодильнике.
Приятнго чаепития!

Комментарии (48)

manyasha_p 7 апреля 2014 10:47
Красавец! Очень аппетитный!

eastflower 7 апреля 2014 10:50
Мариночка, спасибо!

aranart 7 апреля 2014 10:54
И все же сочетание вишни и шоколада никогда не надоедает)

eastflower 7 апреля 2014 10:57
Это точно! Сколько ем этот торт, никогда не надоедает. Классика живет вечно, правда, претерпевает модернизацию, но вкусовые сочетания не меняются. Я теперь много буду готовить это соыетание вишня-шоколад, ребенок каждый раз просит.

liligorina 7 апреля 2014 11:12
Поздравляю твоих мужчин с разрядами :) У меня подруга всей семьей занимается уже которой год. Начинали с айкидо, а потом присоединили Кюдо (стрельба из лука) и "махание палкой" (забыла как называется направление). Сейчас она поехала в Японию сдавать экзамен на второй дан по Кюдо (лук). Причем начали они с того, что отдали дочку заниматься, потом муж присоединился, а потом уже и она втянулась. Только муж и дочка продолжают факультативно заниматься, хотя тоже сдают по возможности на разряды и даны. Но до ее уровня не дотягивают. Так что смотри))))))))))*****Торт великолепный. Я последнее время вишней прониклась. Не всегда успеваю в торт пустить - иногда проста так съедаю))

eastflower 7 апреля 2014 13:46

Лиля, спасибо! У нас тоже так получилось: сначала сын пошел, с таким удовольствием ходил, что муж решил ходить, правда, ходит 1 раз в неделю. Меня агитировали, но это не мое, точнее, я в это время свободное лучше тортики напеку. А сыну полезно, учится кувыркам, падениям. Правда, в порыве, когда мелкий достает, может ногами начать махать. Ух, уж эти млаьчишки - петушки.

liligorina 7 апреля 2014 15:59

Ой, мальчишки да, дело такое. Мои, хоть уже и выросли, до сих пор между собой петушаться)) Про свободное время - я с тобой согласна. Лучше тортики))

monka_i_eda 7 апреля 2014 11:25

поздравляю мужчин :)тортик отличный

eastflower 7 апреля 2014 14:48

Сонечка, спасибо!

para_gn0m0v 7 апреля 2014 11:52

Мои поздравления! А тортик очень вкусно выгллядит!

eastflower 7 апреля 2014 14:52

Оксаночка, спасибо! Очень рекомендую бисквит, такой нежный получается.

y_u_l_i_a_s_h_a 7 апреля 2014 12:30

Поздравления мужчинам!!!Лена, торт замечательный!

eastflower 7 апреля 2014 14:53

Юленька, спасибо! Ребенок порадовался, любит с вишенками :-))

vsetajnoejavnoe 7 апреля 2014 12:34

прям башенка, а не кусочек! твои мужчины молодцы :))

eastflower 7 апреля 2014 14:54

Викуль, спасибо! Бисквит хорошо поднимается. Он очень нежный, можно в любом торте использовать.

t_brenon 7 апреля 2014 12:38

Какой красавец! Сердечно поздравляю своих мужчин)))

eastflower 7 апреля 2014 14:55

Людочка, спасибо!

sanvule 7 апреля 2014 12:39

Чудесно украшен торт!

eastflower 7 апреля 2014 14:57

Викуль, спасибо! Я этот торт скоро закрытыми глазами буду делать :-))

sunpolina 7 апреля 2014 12:45

Леночка, ВОСХИТИТЕЛЬНО!!!!

eastflower 7 апреля 2014 14:58

Полиночка, спасибо! Иногда так не хочется ничего делать, но стоит начать и даже не замечаешь, как быстро все получается.

kinda_cook 7 апреля 2014 14:34

Мужа и сынишку поздравляюА торт этот мой самый любимый :)))

eastflower 7 апреля 2014 15:02

Викуль, спасибо! Знаешь, после сложных тортов этот кажется таким легким в плане приготовления и времени, но не уступает по вкусу. Я иногда гонюсь за сложностями, а порой вот такие простые торты приносят столько радости, как и мне, что времени мало затратила, так и близким. Я вообще сейчас стала очень ценить быструю уютную выпечку. Хотя, при наличии времени получаю удовольствие от сложных тортов.

lifetastesgreat 7 апреля 2014 17:28

мммм! какой сочный!!! красота!

eastflower 7 апреля 2014 21:47

Анют, он просто тает во рту. Спасибо!

imungu 7 апреля 2014 18:33

Вот этот торт у меня давно в закладках, да все случая нет приготовить.

eastflower 7 апреля 2014 21:48

Ирочка, он очень простой в приготовлении, но зато вкусный!

zykerka_zuki 7 апреля 2014 19:27

красавец и вкусный то какой!

eastflower 7 апреля 2014 21:48

Оксаночка, спасибо! Да, очень понравился, с кислинкой самое то.

sago_cuisine 7 апреля 2014 20:42

ХОЧУ!!!:)

eastflower 7 апреля 2014 21:48

Светочка, угощайся!

sago_cuisine 7 апреля 2014 21:51

благодарю!:)

arigos 7 апреля 2014 21:49

Поздравляю! Дальнейших вам спортивных успехов!Балуете Вы своих домочадцев)))
Тортик шедевральный!

eastflower 7 апреля 2014 23:43

Спасибо большое! Да, балую, когда время есть, тем более, что и повод нашелся :-)).

nattellla 7 апреля 2014 22:38

О! Ленчик, вернулась с выходной поездки, а тут такая красота у тебя :))) спасибо за доверие! Верю, что было вкусно!Поздравляю сына :)) сразу два разряда - это очень круто!Edited at 2014-04-07 06:39 pm (UTC)

eastflower 7 апреля 2014 23:44

Натулик, спасибо! Да, торт удался, хочу как у тебя собрать. Вам уже сколько исполнилось? Еще дает что-то делать или уже внимание требует?

nattellla 8 апреля 2014 05:28

Нам пока только 3,5 месяца :)). Дает мне немного времени на готовку-уборку. Но внимания требует всегда…Зачастую лежит напротив меня, так вдвоем все и делаем :))

eastflower 8 апреля 2014 11:02

Наташ, хороший возраст - еще лежит. А у нас, как тихо становится - сразу подозрительно - значит шкодит. Хотя, садик спасает. А ты - молодец, успеваешь вкусности готовить. Я со своими стала договариваться, они могут минут 20 поиграть вместе или мультик посмотреть, пока я что-нибудь делаю, но, правда, потом надо смотреть на них, бегать за ними.

iiirusya 8 апреля 2014 01:44

Класс! В среду я тоже этот тортик буду печь

eastflower 8 апреля 2014 11:18

Ирочка, спасибо! Твоим понравится.

gaeva_ija 8 апреля 2014 19:48

Скажите, пожалуйста, а муки точно 25 гр?

eastflower 8 апреля 2014 20:24

Да, там еще крахмала 25 и какао 25 г, так как какао легкое, то его много получается.

frune4ka 8 апреля 2014 21:20

Поздравляю твоих мужчин с разрядами! Они молодцы!!!А тортик очень вкусный! Я никак его не сделаю. Нужно просто запланировать:)

eastflower 8 апреля 2014 22:54

Юленька, спасибо! Да, тортик легкий, для тебя вообще будет легко и просто.

gaeva_ija 9 апреля 2014 14:47

Сделала вчера. Очень легкий- воздушный бисквит получился. Моим всем понравилось. К сожалению, сливки 35% за 45 минут взбивания миксером так и на взбились до твердых пиков. Поэтому осталось много лишних и я сделала еще сливки с ягодами. А позавчера овсяное печенье с изюмом делала по вашему рецепту. Очень понравилось потому что заняло 5 минут на приготовление теста. Спасибо за рецепты.

eastflower 9 апреля 2014 14:50

По фотографии видно, что бисквит вышел нежный. А со сливками я сами пару раз так попадала. Теперь покупаю проверенные, ни разу не подводили. Спасибо вам огромное за доверие. Мне очень приятно, и лучшая похвала - когда повторяют рецепт, и он нравится. Спасибо!

dancedance92 18 апреля 2014 08:53

Леночка, поздравляю твоих мужчин!)) молодцы!!Тортик прекрасен!Очень аппетитный;)

eastflower 18 апреля 2014 09:01

Спасибо большое!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

