Торт Fraisier (28 апреля 2014)

Давно хотела приготовить этот торт. Я уже готовила один вариант, но с масляным кремом. В этом варианте - крем с маскарпоне. Рецепт взяла у Тани **kiev_best_cake** здесь.

Этот торт готвоится очень быстро. Мне понадобился 1 час, чтобы его собрать от начала выпечки бисквита до закладки в морозильник. В морозильнике держала недолго (30-40 минут), чтобы крем схватился. Получился очень нежный торт. Свежая клубника придает сочности, дает небольшую кислинку, а миндальный бисквит получился очень нежным.





Ингредиенты на форму d=18 см, высотой 4.5 см:

Миндальный бисквит:

75 г сахарной пудры

60 г белков

20 г сахара

70 г миндальной муки

50 г белков

Смешать в миске сахарную пудру, миндальную муки и 60 г белков, взбить миксером до светлого состояния.
Отдельно взбить 50 г белков и сахар до устойчивых пиков. Вмешать в миндальную смесь.
Вылить в форму d=20 см, выпекать в разогретой до 210С 20 минут.
Остудить. Вырезать круг d=18 см.

Мусс:
3 желтка
80 г сахара
20 г воды
250 г маскарпоне
7 г желатина
275 г сливок

Замочить в холодной воде желатин.
Сварить из воды и сахара сироп до 118С.
Желтки поместить на водяную баню и немного прогреть (1 минуту), взбивая миксером.
Снять с бани, продолжить взбивать. Влить горячий сироп по стенке миски с желтками, взбивая при этом желтки. Добавить желатин, взбить до светлого состояния.
Вмешать желтки к маскарпоне, хорошо перемешать.
Взбить сливки до легких пиков, вмешать в крем.

500 г клубники очистить от листочков, часть нарезать на половинки, часть оставить целыми.
В форму d=18см уложить ацетатную пленку по бокам, на дно уложить бисквит.
Половинки клубники выложить по краю кольца, срезом к ацетатной пленке.
В середину выложить половину мусса, размазать к бокам, чтобы все бока были покрыты муссом.
В центр на мусс уложить целую клубнику. Покрыть все муссом, разровнять.
Положить торт в холодильник на несколько часов или на 30-40 минут в морозильник. Когда крем схватится, выложить торт в тарелку, снять форму и ацетатную пленку.

Украсить клубникой.
Так как у меня не хватило ягод, я украсила другими ягодами.
Приятного чаепития!



Ну, а это первый дегустатор, который уже четко знает последовательность съемки. После того, как отсняла целый торт, ребенок спрашивает: "А кусочек почему не отрезала, ты ведь будешь фотографировать?". Хорошо, уже научились не лезть, пока не сниму все :-)).



Комментарии (50)

nnsvz_1 28 апреля 2014 03:19

не смотря на то, что я вернулась объевшись из ресторана, хочу кусок! :)))))

eastflower 28 апреля 2014 07:34

Наташенька, спасибо! Он как раз такой легкий, что его хочется кусочек за кусочком.

tastyak 28 апреля 2014 04:07

и торт и дегустатор- просто очаровательны)

eastflower 28 апреля 2014 07:35

Настя, спасибо!

olga_alfirova 28 апреля 2014 06:11

действительно очень нежный торт! и быстрый!:)..у вас уже клубника пошла?!

eastflower 28 апреля 2014 07:35

Оля, спасибо! Нет, это не местная, это с Греции.

zuzu38 28 апреля 2014 06:46

Один из самых любимых тортов.Всегда стараюсь хоть раз в году приготовить.

eastflower 28 апреля 2014 07:36

Я этот вариант буду теперь часто делать. Очень вкусно получилось. Все-таки с масляным кремом мне меньше нравится.

sunpolina 28 апреля 2014 08:08

Настоящее клубничное волшебство :)))

eastflower 28 апреля 2014 08:11

Полиночка, спасибо! Это получается по типу тирамису с клубникой, получилось очень нежно.

v_iktuara 28 апреля 2014 08:08

Красивый! Я делала по рецепту Наташи,надо теперь Танин попробовать с маскарпоне,дождусь только свежей клубники,с привозной(которая у нас продается) мне не очень понравилось:-)

eastflower 28 апреля 2014 08:12

Спасибо! Да, привозная не очень - я ее как раз и покупала. С маскарпоне мне больше нравится. Надеюсь, тебе тоже понравится.

innagenne 28 апреля 2014 08:36

Леночка, такой нежный тортик! Возьму на заметку, скоро ягоды пойдут, захочется с ними что нибудь сделать!

eastflower 28 апреля 2014 08:49

Инночка, он очень вкусным получается, можно с любыми ягодами. С клубникой, конечно по бокам красиво, но и с малиной будет интересно.

tata2706 28 апреля 2014 08:40

Лена какой красивый, с удовольствием бы попробовала:)

eastflower 28 апреля 2014 16:01

Танечка, спасибо! Он с маскарпоне нежный получается, а с клубникой просто вкуснотень. Главное, что и не очень сладкая клубника здесь тоже нормально.

manyasha_p 28 апреля 2014 09:18

Лена, ты волшебница! Какой же красивый торт!

eastflower 28 апреля 2014 16:02

Мариночка, спасибо! Главное, что он очень быстро готовится, вся прелесть в клубнике. Правда, у меня не такая сладкая была, но крем сгладил.

sago_cuisine 28 апреля 2014 09:36

О, мне бы сейчас такой кусочек, как дегустатору:)))Всё никак до этого торта руки не доходят, быстро мы клубнику просто так съедаем:)

eastflower 28 апреля 2014 16:03

Как я тебя понимаю, у меня тоже быстро улетучиваются ягоды, я поэтому эту коробочку сразу пометила и сказала, что буду тортик делать. Слово тортик у нас еще магически звучит, и дети соглашаются :-)). Правда, потом с таким нетерпением ждут, когда можно будет есть, аж жалко их становится.

natapovarenok 28 апреля 2014 09:55

Лена, торт такой красивый! А дегустатор знает толк в тортах и их съёмке.)))

eastflower 28 апреля 2014 16:04

Наташенька, спасибо! Дегустатор уже надрессирован, а тортики они готовы есть целыми днями, даже ягоды соглашаются отдать на торт :-0)

vsetajnoejavnoe 28 апреля 2014 11:29

здорово с клубничкой, Лен! ведь так можно её в на любой корж и в любой мусс поставить, да?

eastflower 28 апреля 2014 16:06

Викуль, ты права, можно на любой корж и на любой мусс, по бокам будет красиво. Мне с маскарпоне больше понравился, чем с масляным кремом, очень нежно получилось.

t_brenon 28 апреля 2014 12:04

у меня в планах тоже есть на клубнику) мужик что надо!

eastflower 28 апреля 2014 16:08

Люда, у вас-то клубника должна быть повкуснее. Мужичок растет, уже интересуется фотографией, все спрашивает, зачем я белый лист кладу, куда свет отсвечивает. Иногда просто поражаюсь детской голове - какие в ней процессы проходят, потом со временем как что-то выдаст, как будто не ребенок, а умудренный старик :-))

aranart 28 апреля 2014 12:05

Нежный такой)

eastflower 28 апреля 2014 16:08

Дарик, спасибо! Да, такой весенное-летний вариант.

frune4ka 28 апреля 2014 14:12

Ленчик, действительно нежный тортик! Я уже хочу клубнику, домашнюю. Пусть и не такую сладкую, но зато свою:)

eastflower 28 апреля 2014 16:09

Юленька, как тебя понимаю, у нас клубника только в июле пойдет. До нас с мужем она не доходит ее с куста уже в рот отправляют. Так что пока покупаю, хотя несладкая еще. Но в торте крем сгладил этот момент.

Галина Шеримова 28 апреля 2014 15:28

Леночка, красивый тортик! Я тоже делала по этому рецепту. Очень нежный и легкий.

eastflower 28 апреля 2014 16:10

Галина, спасибо! Мне этот вариант очень понравился, теперь будет палочкой-выручалочкой, когда надо будет быстро сделать. Какая у вас вкусная клубника, да, и все фрукты!

jd_ganna 28 апреля 2014 18:03

Лена, какие красавцы!И торт и, конечно, сынишка! Тоже мечтаю в этом году какой-то торт с клубникой приготовить. Ещё сочетание ревень-клубника хочу попробовать. В прошлом году не успела. Всё свежую ели и смузи делали в жару. Только варенье и джем сварила.

eastflower 28 апреля 2014 19:25

Жанна, спасибо! Я тоже очень хочу ревень и клубнику опробовать. Буду ждать твоих рецептов, как сезон пойдет.

lily_rocha 28 апреля 2014 18:06

Замечательный торт!Уже хочется:)

eastflower 28 апреля 2014 20:29

Спасибо большое! Очень рекомендую.

tania_bondarets 28 апреля 2014 22:15

дайте 2!!!!

eastflower 29 апреля 2014 09:30

Угощайся!

tata_cher 29 апреля 2014 00:51

Волшебный !:)

eastflower 29 апреля 2014 09:32

Танечка, спасибо! Он так быстро делается, прямо палочка-выручалочка.

nimfeechka 29 апреля 2014 01:48

Какая красота! Ох и люблю я сочетание клубники и маскарпоне.))) По личику дегустатора ясно как вкусно получилось.)))

eastflower 29 апреля 2014 09:59

Алеся, спасибо! Вот, и я полюбила это сочетание. Сын любит снимать пробу, первый и дает свое мнение, если молчит и жует, значит вкусно, а так может прямо и сказать, что не нравится.

monka_i_eda 29 апреля 2014 08:33

ухты, за час! удобный рецепт!

eastflower 29 апреля 2014 09:59

Сонечка, он очень быстрый! Но получается вкусно за счет сочетания ягод и крема, ну, и бисквит здесь очень вкусный. Буду рада, если пригодится.

nattellla 29 апреля 2014 14:19

Замечательный :)) вот и мне с масляным кремом совсем не понравился! Твой вариант интересный :)

eastflower 29 апреля 2014 14:29

Наташенька, спасибо! Буду рада, если этот понравится. Мне с маслом тоже не нравится. Я вообще к масляный крем только в Опере ем, попробовала здесь Пари брест делать с кремом с пралине. Попробовала и понимаю, что масляный крем - не мое.

h_e_l_g_a_a 29 апреля 2014 18:07

красота))ммм маскарпоне)

eastflower 29 апреля 2014 18:39

Спасибо большое! Да, маскарпоне творит чудеса.

flamebelle 29 апреля 2014 21:09

Какой красивый тортик! Мне этот вариант очень по нраву! Спасибо, Леночка!

eastflower 29 апреля 2014 21:10

Оксаночка, я бы сказала, что это вариант тирамису с клубникой. Сочетание уж очень хорошее, думаю, твои любители Тирамису оценят.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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