Тарт с шоколадным муссом (30 апреля 2014)

Рецепт из книги Кристофера Фелдера "Patisserie"



Pâte chocolat sablée (подробное приготовление по ссылке).

Муссовая начинка на тарт 18х18 см:

145 г темного шоколада

100 г сливочного масла

1 яйцо

1 желток

30 г сахара

Растопить шоколад и сливочного масло на водяной бане.

Взбить яйцо, желток с сахаром до светлого пышного состояния.

Вылить в шоколад, перемешать. Вылить в испеченную основу для тарта. Выпекать при 190С 5 минут. У меня заняло 15 минут, но оказалось недостаточным, в середине тарт был немного мягким. В общем, получилось что-то наподобие фондана с жидкой начинкой в серединке. Но нам не помешало быстро съесть этот тарт.



Приятного чаепития!

Комментарии (35)

monka_i_eda 30 апреля 2014 02:59

шоколад в квадрате :)

eastflower 30 апреля 2014 03:01

Точно, точно! Рай для шокоголиков.

olga_alfirova 30 апреля 2014 05:21

какое у тебя тесто ровненькое получилось! загляденье!

eastflower 30 апреля 2014 08:35

Оля, спасибо! Очень приятна твоя похвала.

manyasha_p 30 апреля 2014 08:58

Сколько шоколада! Когда вы успеваете съедать все эти вкусности?

eastflower 30 апреля 2014 10:37

Мариночка, он очень шоколадный. Я стараюсь готовить в небольших количествах. Здесь форма 18х18 см, как-то быстро ушел, еще родители мужа пришли чайку попить. Я обычно зову еще подруг пробовать.

manyasha_p 30 апреля 2014 10:40

И вот почему я так долеко живу и у меня нет таких подруг. Я бы с удовольствием на такую выпечку в гости забегала))) Мы 23 мая в Питер приедем. Правда на 4 дня)) так хочется все успеть, что запланировали.

eastflower 30 апреля 2014 10:42

Ух, ты! Желаю тебе хорошо отдохнуть. Если будет время, звони, могу подъехать познакомиться. Но думаю, вы в бегах будете. Так что хорошей вам погоды.

manyasha_p 30 апреля 2014 10:45

Мы в прошлом году виделись на мастер-классе с девочками из Агро-Альянса. Но тогда мы приезжали буквально на одну ночь. А сейчас хотим застать празднества к дню города, с Олей из А-А планируем в Петергоф съездить, с Иришкой cookonline устроить поход по детским заведениям)))

eastflower 30 апреля 2014 10:46

Круто! Пусть все осуществится.

manyasha_p 30 апреля 2014 10:50

Если будет свободное время, обязательно позвоню. Я даже родственникам не говорила, что мы приедем, иначе вообще ничего не успеем)))

eastflower 30 апреля 2014 10:52

Как я тебя понимаю :-))

manyasha_p 30 апреля 2014 10:54

Я безумно люблю Питер. А муж смеется, говорит, что я наверное в эти дни и спать не буду, буду гулять по городу))) Очень уютно себя чувствую в этом городе.

eastflower 30 апреля 2014 10:55

А у нас и белые ночи на носу :-))

manyasha_p 30 апреля 2014 10:57

Тогда я точно спать не буду. Мы в прошлом году успели в Эрмитаже побывать перед отъездом. Теперь дочка хочет в Эрмитаж, в Петергоф, в океанариум. Насыщенная будет программа))

eastflower 30 апреля 2014 10:58

Представляю! В мае как раз должны уже фонтаны запустить в Петергофе, должно быть красиво.

sanvule 30 апреля 2014 09:05

Такой сочный и аппетитный! :)Edited at 2014-04-30 05:06 am (UTC)

eastflower 30 апреля 2014 10:35

Викуль, спасибо!

sunpolina 30 апреля 2014 10:12

Леночка, волшебный!

eastflower 30 апреля 2014 10:36

Полиночка, спасибо! Буду рада, если рецепт пригодится.

aranart 30 апреля 2014 10:21

М-м-м, какой шоколадный)

eastflower 30 апреля 2014 10:37

Дарик, спасибо! Тебе должен понравится.

kinda_cook 30 апреля 2014 10:42

чего-то на мусс не очень похоже :))))по описанию серединки точно на фондан больше похоже.Еще мне кажется, что яйца не могут за 5 минут приготовиться,п просто даже температура не успеет проникнуть дальше поверхности массы

eastflower 30 апреля 2014 10:43

Викуль, ты права. Вот у Фелдера на разрезе такой сухонький (чем-то напоминает франжипан), я свой поэтому дольше держала, но тоже не додержала - серединка была жидковатой.

vsetajnoejavnoe 30 апреля 2014 11:55

я бы его начала есть ложкой с середины)))

eastflower 30 апреля 2014 13:46

Вот-вот, сын тоже так хотел :-))

vsetajnoejavnoe 30 апреля 2014 14:07

ахаxx, вот мы с ним варвары)))

eastflower 30 апреля 2014 14:10

Не-а, это нормальная реакция :-0)

lifetastesgreat 30 апреля 2014 16:01

Вроде, просто, но как шикарно!!

eastflower 30 апреля 2014 19:03

Анечка, спасибо!

agro_al 30 апреля 2014 17:13

И совсем не сложно! Мой вариантик)

eastflower 30 апреля 2014 19:03

Оленька, рекомендую. Ты же спец тарталеток, ну, тарт - это большая тарталетка ведь :-))

agro_al 30 апреля 2014 22:36

ага, семейная!

12 марта 2016 12:37

Вкусняшечка!

23 марта 2016 19:55

Анечка, спасибо, дорогая! Рада, что понравился :). Пора новые выкладывать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

