Торт с ревенем и клубникой (16 июня 2014)

Пекла я тут тортик в подарок с ревенем, вижу остается немного ревеня, решила испечь себе. За основу брала рецепт торта "Баядерка" от Пьера Эрме. Как всегда, ошибки получаются из-за спешки, вот и я решила, ~~что я ведь умная и супер ленивая,~~ решила не заморачивать отдельно желе из ревеня, а вылить на бисквит. Вылила, и поняла, что весь сок пропитал бисквит. Хе-хе. Больше ревеня не было, так что пришлось импровизировать и вставлять клубничную прослойку.
Ну, и так как мой тортик я собирала после основного в подарок, то мне немного не хватило мусса, хотя по вкусу, очень хорошо все получилось.
С шоколадным декором я намучилась, шоколад прямо таял в руках, хотя и был темперированным, очень уж тепло на кухне.

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
А также зайду в гости к Вике **kinda_cook** на ее ФМ "Клубничное счастье".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты и приготовление на форму 16 см:

бисквит:

15 г муки

3 желтка

21 г сахара

1 белок

Бзбить желтки с сахаром до бледного и пышного состояния.

Отдельно взбить белок со щепоткой соли.

В желтки добавить муку и 1/3 белка, перемешать. Аккуратно вмешать оставшиеся белки.

На пергаменте нарисовать 2 круга диаметром 14 см.

Выложить тесто в кондитерский мешок и отсадить по спирали. Посыпать дважды, с интервалом в 5 минут, сахарной пудрой.
Выпекать в разогретой до 220С духовке 10-15 минут.

начинка из ревеня:
1 г желатина
175 г стеблей свежего ревеня
15 мл лимонного сока
13 г сахара

Замочить листовой желатин в холодной воде.
Стебля ревеня очистить от кожицы и нарезать на кубики с ребром 7 мм. Добавить лимонный сок, сахар и варить на слабом огне, помешивая до мягкости. Добавить отжатый желатин, перемешать.
Форму d=18см простелить пищевой пленкой, вылить желе, заморозить.

пропитка для бисквита:
15 г пюре маракуйи
25 г сахара
25 г воды
Ингредиенты смешать и довести до кипения, подождать, когда сахар растворится.

Клубничный джем:
100 г клубники
33 г сахара
2 г пектина NH
1 г желатина

Сахар смешать с пектином.
Желатин замочить в холодной воде.
Нагреть пюре, добавить сахар с пектином, варить до кипения и проварить 1 минуту.
Добавить разбухший желатин. Вылить в кольцо 14 см. Заморозить. Сверху уложить пропитанный бисквит, заморозить.

мусс из белого шоколада:
75 г белого шоколада
0,25 лимона
150 г сливок (33-35%)
4г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
Шоколад растопить на водяной бане.
75 мл сливок перелить в кастрюльку и добавить мелко натертую цедру 1/4 лимона.
Довести до кипения, процедить через сито на шоколад, хорошо перемешать.
Добавить отжатый желатин. Пробить ганаш блендером.
Оставшиеся сливки взбить до мягких пик. Аккуратно ввести в шоколадный ганаш.

глазурь:
100 г сливок
188 г сахара
30 г воды
13 г крахмала
50 г сиропа глюкозы
6 г желатина
75 г молока
розовый краситель

Сливки, сахар, воду и глюкозу довести до 106С.
Молоко сварить с крахмалом, после кипения проварить 1 минуту. Выложить в миску, положить разбухший желатин, вылить горячую смесь. Пробить блендером, добавить краситель, пробить блендером.
Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на ночь.
Утром подогреть до 27-28С на водяной бане.

Сборка:
сверху вниз.
Борта формы 16 см выложить ацетатной пленкой.
Бисквит пропитать сиропом, уложить слой желе из ревеня, заморозить.
У меня получился корж, пропитанный ревеневым сиропом, так как я не стала

замораживать отдельно.
На дно формы выложить половину мусса ,положить бисквит с ревенем, покрыть второй половиной мусса, уложить бисквит с клубничным джемом, немного нажать.
Заморозить 1-2 часа в морозилке.
Вынуть форму, снять кольцо, убрать пленку. Покрыть глазурью. Украить шоколадом.
Украсить по вкусу. Дать постоять 1 час при комнатной температуре или убрать в холодильник для разморозки (я кладу на ночь, за это время торт в холодильнике размораживается)..
Приятного аппетита!

Комментарии (50)

> **cookonline** 16 июня 2014 15:48
> Леночка, очень красивый!

> **eastflower** 16 июня 2014 16:25
> Ирочка, спасибо! Изначально думала другой декор делать, но уже времени не было (хотелось спать :-0))

> **lovec_strecoz** 16 июня 2014 15:54
> Невероятная красота!

> **eastflower** 16 июня 2014 16:24
> Спасибо большое!

> **a_zhitenskaya** 16 июня 2014 16:16
> о, бисквит, мой любимый:) боже, но вся эта глазурь, как же сложно кажется) хотя, конечно, стоит того

eastflower 16 июня 2014 16:24

Нет, не сложно, но муторно. Бисквит получился сверху влажным и с кислинкой, но мусс с шоколадом все это дело сглаживает.

iiirusya 16 июня 2014 16:17

Очень красиво! А зачем посыпать тесто пудрой, в чём секрет

eastflower 16 июня 2014 16:29

Ирочка, спасибо! Тогда верхушка получается более хрустящей, как у савоярди. Но, если честно, мне этот сахар был лишним.

lifetastesgreat 16 июня 2014 16:45

Не знаю, насчет жары, но декор шикарный! Очень летний!

eastflower 16 июня 2014 16:46

Спасибо, Анечка! Эх, я уже замучала мужа - прошу сплит систему, но у нас дом старый - надо разрешение брать - на фасады ничего нельзя вешать.

riviera76 16 июня 2014 19:16

Елена какая красота! Вот тоже заинтересовалась ревнем, перевела как называется на итальянском, интересно можно его тут у нас найти…Пока я не встречала, хотя любитель на базарчиках всякую зелень купить, и что-то новое, необычное, а тут вот пока не попадалась…

eastflower 16 июня 2014 23:01

Спасибо большое! Да, ревень очень интересный. Я его только в прошлом году опробовала, в этом посадили у бабушки. А в киоске фрутовом попросила мне привезти, так они специально купили для меня. Надо еще попросить, уж очень понравился ревень, ну, и рецептов много.

manyasha_p 16 июня 2014 19:48

Какой же он красивый!!!

eastflower 16 июня 2014 23:01

Мариночка, спасибо!

sunpolina 16 июня 2014 21:24

Да уж, ленивый и красивый :))) чудо просто получился ;)

eastflower 16 июня 2014 23:12

Спасибо, Полиночка! Этот корж всем и понравился тем, что был ну, очень пропитанный.

magdacook 16 июня 2014 22:18

красиво, и декор, и разрез) не представляю, как ты в такой жаре!по поводу кондиционера- почему не повесишь?

eastflower 16 июня 2014 23:13

Мариночка, спасибо! Холодильник помогает, но жарко. А кондиционер не поставить, так как дом старый и вешать на фасады ничего нельзя. Уже думали просто кондиционер с трубой, но муж прочитал, что мороки больше :(.

monka_i_eda 16 июня 2014 22:35

бисквит, пропитанный соком ревеня - это даже еще лучше, чем желе :) отличный торт!

eastflower 16 июня 2014 23:14

Сонечка, спасибо! Оказалось, моим очень понравилось, что бисквит был очень пропитанным, думали, так и надо :-))

liligorina 16 июня 2014 22:52

Торт супер!!!! И украшение по летнему веселое :)

eastflower 16 июня 2014 23:15

Лиля, спасибо! У меня как всегда, украшение остается на последок, а на него времени часто не хватает :((, хочется в мечтах сделать большее.

t_brenon 17 июня 2014 00:34

Лен, не перестаю тобой восхищаться! Аплодирую стоя))

eastflower 17 июня 2014 07:13

Людочка, спасибо! Мне очень приятно.

frune4ka 17 июня 2014 00:48

Очень красивый декор, Леночка! Как кукольный! Яркий и летний получился.

eastflower 17 июня 2014 07:14

Юленька, спасибо! Рада, что понравился, хоть кусочек удалось попробовать - вечером все съели. Прихожу - тарелка пустая.

nnsvz_1 17 июня 2014 05:54

с каждым твоим новым тортом я чувствую себя ничтожеством всё больше и больше :))))

eastflower 17 июня 2014 07:17

Наташенька, ну ты даешь! Кто же так говорит. Просто у каждого есть свое больное место: будь моя воля я бы своих на завтрак, обед и ужин тортиками кормила. Я вот, например, с рыбой на вы,готовлю несколько блюд. А у тебя вон аж какое разнообразие. Сразу видно, ты сових вкусно и разнообразно кормишь. Обнимаю.

aranart 17 июня 2014 09:51

Ох, какой красочный! Очень красивый)

eastflower 17 июня 2014 10:10

Дарик, спасибо!

vsetajnoejavnoe 17 июня 2014 10:03

свеженький такой! и декор уместен :)

eastflower 17 июня 2014 10:11

Викуль, спасибо!

olga_ro 17 июня 2014 15:13

Лена, красота невероятная! Особенно этот полосатенький шоколад:) мимими:)

eastflower 17 июня 2014 20:39

Оля, спасибо! Это такие трансферы, очень выручил.

three_passions 17 июня 2014 15:44

Как мне нравится сочетание ревень-клубника! И торт очень соблазнительный! Жалко, что у нас ни в магазине, ни на рынке не достать ревень :(Я его покупала только в Латвии в прошлом и позапрошлом году. Но в тех походных условиях съемной дачи такой красоты не сотворить :(

eastflower 17 июня 2014 20:40

Мариночка, спасибо! Слушай, вроде бы девочки в Москве в интернет магазине покупали и выкладывали тарты, поищи, может, есть. Мне тоже повезло - в киоске был, а потом они еще специально для меня купили.

sago_cuisine 17 июня 2014 18:31

Какой яркий получился - и на вкус, и по декору!

eastflower 17 июня 2014 20:41

Светочка, спасибо! Ушел на ура, сын сказал, что такой красивый, что можно в обморок "грохнуться" :-)))

flamebelle 17 июня 2014 19:11

Леночка, ты умница, столько всего умеешь, что просто восхищаюсь! Очень яркий и оригинальный тортик!

eastflower 17 июня 2014 20:42

Оксаночка, спасибо! Я делала еще один в подарок, ну, и своим решила сделать, а то всегда так грустно смотрят, когда говорю, что "торт тете надо отдать".

sovenok_ksu 17 июня 2014 19:58

Какой красивый, яркий торт! Оформление ну очень понравилось :)! Леночка, сколько же надо терпения, чтобы такую красоту сотворить! Восхищаюсь! :)

eastflower 17 июня 2014 20:43

Ксюшенька, спасибо! Оформлению такому у Маши Селяниной на МК научилась, очень понравилось. Получается очень быстро и красиво. Только Маша сама красила шоколад, а у меня красителей нет, зато спасают такие трансферы для шоколада.

zykerka_zuki 18 июня 2014 10:14

божественно! красиво вкусно ,исполнение идеальное!Леночка ты молодец!

eastflower 18 июня 2014 11:40

Оксаночка, спасибо. родная. Мне очень приятно, что торт понравился.

mrs_home 28 июня 2014 18:51

Лена, какие бы ошибки ни были, а ты все исправила. И на вид тортик - чудо!!! Надо тоже научиться так готовить))

eastflower 28 июня 2014 20:07

Анечка, спасибо! Это я детей побаловать, а то обычно им говорю: это не вам, это тёте. А в этот раз им сделала, такие счастливые были.

nimfeechka 28 января 2016 01:54

Ленчик, привет! Ищу глазурь попроще. Увидела у тебя эту. Как она в деле? Есть какие тонкости?

eastflower 28 января 2016 02:04

Лесенька, привет! В деле она хороша, на вкус простая, но не такая сладкая, чем шоколадная. Если с мастикой использовать - мастика может поплыть от соприкосновения - много жидкости. Не так хорошо блестит, но хорошая.

Choko like 5 июня 2016 17:06

Елена, потрясающий рецепт! Нет приторной сладости, очень свежий и вкусный торт! Ничего не хочется менять в таком гармоничном сочетании вкусов! Спасибо! Елена, подскажите, пожалуйста, если сталкивались-покрывала торт велюром. Почему то потрескался них торта.... В 3-4 местах небольшие трещинки... В чем может быть причина?

8 июня 2016 19:57

Рада, что понравился. Я от него тоже без ума. Велюр может трескаться от резкой перепады температуры, еще иногда мусс может оседать или серединка в торте, тогда тоже трескается. Еще может быть тонким велюр.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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