Испанский тарт клубника-ревень

(24 июня 2014)

Нашла рецепт в книге Bernd Siefert "Gold sweet". Давно хотела приготовить его, но зимой о ревене приходилось лишь мечатать.
А позавчера захожу в свой любимый ларек с фруктами, а меня хозяева спрашивают: "Завтра вам привезти ревень, если на базе будет?". Конечно, конечно.
Вчера целый день лил дождь, отправила мужа за ревенем. Муж приходит и спрашивает: "Ревень есть?". Ему отвечают, что нет. Когда же он сказал, что жена заказывала, то ему сказали, что тогда есть. И вот я обладательница ревеня. Если честно, то я одна каждый день у них спрашиваю, есть ли ревень :))
Не откладывая в долгий ящик, решила приготовить тарт.
По вкусу полчился очень освежащим, вкусным. Сладкий дакуаз и с кислинкой муссы - мм, это вкусно!
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".



Ингредиенты на тарт d=20 см:

Дакуаз:

56 г белков

19 г сахара

48 г молотого миндаля

48 г сахарной пудры

Взбить белки с сахаром до твердых пиков.

Всыпать миндаль и сахарную пудру, перемешать.

Выложить тесто в кондитерский мешок с насадкой 11 см, выдавить в кольцо d=20 см по спирали тесто.

Выпекать в разогретой до 160С духовке 20 минут.

Вырезать из кольца

Мусс с ревенем и белым шоколадом:

100 г пюре ревеня

10 г сахара

10 г сливок
10 г кукурузного крахмала
25 г желтков
семена ванили
65 г шоколада
5 г какао-масла
(от себя добавила 1 г желатина)
150 г взбитых сливок

У меня был стебель ревеня, поэтому я нарезала его на кубики. засыпала сахаром и добавила немного воды, проварила до мягкости.
Желток смешать со сливками, семенами ванили и крахмалом. Вылить в ревень, варить до загустения, проварить 1-2 минуты, чтобы убрать крахмальный вкус.
Шоколад и какао масло растопить. Добавить крем из ревеня, добавить желатин. Пробить все блендером. Немного остудить.
Вмешать взбитые сливки.
Бока формы проложить ацетатной пленкой. Низ формы натянуть пищевой пленкой. Вылить в кольцо d=18 см (лучше 16 см) мусс, заморозить.

Клубничный мусс:
50 г пюре клубники
25 г сахара
4 г лимонной кислоты
15 г какао-масла
(от себя добавила 1 г желатина)
112 г взбитых сливок

Замочить в холодной воде желатин.
Пюре сахар и лимонну кислоту нагреть до растворения сахара.
Вылить на какао масло и желатин. Пробить блендером.
Вмешать взбитые сливки.
Вылить в кольцо d=18 см (лучше 16 см) и заморозить.

клубника для украшения
у меня оставалась розовая глазурь, я ею полила клубничный мусс.

Сборка:

На дакуаз выложить ревеневый мусс, сверху уложить клубничный мусс. Можно его полить глазурью (у меня оставалась от торта).

По бокам украсить клубникой.

У автора бока украшены меренгой. но так как я муссы замораживала в кольца 18 см, то по бокам у меня осталось мало места, поэтому украсила только клубникой.

Если любите послаще, то советую украсить меренгой. она прибавит сладости.

А мне понравилась кислинка, сочетающаяся со сладким дакуазом.





Комментарии (50)

lanamoskalyuk 24 июня 2014 19:53

необыкновенной красоты тарт!

eastflower 24 июня 2014 20:02

Спасибо большое! Если есть возможность купить ревень, очень рекомендую, пока клубника есть.

kateika_ezhik 24 июня 2014 20:04

очень нежно и красиво!

eastflower 24 июня 2014 20:46

Спасибо большое!

manyasha_p 24 июня 2014 20:23

Шикарный! Слов нет…

eastflower 24 июня 2014 20:46

Мариночка, спасибо! Понравилось так сочетание ревень и клубника.

i_muminov 24 июня 2014 20:27

Удивительное чудо, разрез получился просто шикарный. Посмотрел рецепт, просто сказка!

eastflower 24 июня 2014 20:47

Искандар, спасибо! У вас, наверное, клубника просто сахар, эх, скучаю по ведру клубники. Раньше только с 3л ведерком ходили, меньеш 3 кг никогда не покупали. У нас сезон идет, но не такая вкусная, все-таки привозная.

lenkazhestyanka 24 июня 2014 20:29

Какая роскошь)

eastflower 24 июня 2014 20:48

Леночка, спасибо! У меня сегодня день выпечки :)) (с утра печеньки, потом тарт, а в конце пирожки). Сижу довольная, яки кот :))

kulimania 24 июня 2014 20:31

Леночка,очень красивый романтичный тортик!Вот бы мне сейчас такой кусочек на пробу)

eastflower 24 июня 2014 20:49

Инночка, спасибо! Я бы тебя с превеликим удовольствием угостила. Жаль, что далеко.

magdacook 24 июня 2014 20:32

нежный такой! прям жаль резать)))

eastflower 24 июня 2014 20:49

Мариночка, спасибо! А мне не терпелось его разрезать, хотелось на разрез глянуть, ну и пробу снять. Сочетание хорошее получилось.

aranart 24 июня 2014 20:37

Выглядит шикарно)

eastflower 24 июня 2014 20:52

Дарик, спасибо большое!

zuzu38 24 июня 2014 20:52

Какая красота!Глаз не оторвать!!!

eastflower 24 июня 2014 20:53

Рузанна, спасибо большое! Давно хотела приготвоить этот тарт, довольная, что удалось :))

sunpolina 24 июня 2014 21:09

Леночка, это нечто невероятное!! Я просто в восторге!! Как же Ты это делаешь!!

eastflower 24 июня 2014 21:53

Полиночка, спасибо! А делаю по настроению, иногда ничего не хочется, да, и не получается. А бывают дни, когда прямо в радость. У меня был период, когда мне не хотелось ничего печь, а сегодня прямо не терпелось все успеть.

monka_i_eda 24 июня 2014 21:30

потрясающе красиво! обязательно приготовлю, у меня все рецепты со словами "клубника" и "ревень" автоматически отправляются в закладки)

eastflower 24 июня 2014 22:43

Вот и я тоже стала закладки делать с ревенем :)). Буду рада, если понравится.

7chocolat 24 июня 2014 21:38

Какая красотища…

eastflower 24 июня 2014 22:43

Настя, большое спасибо! Рада, что понравился.

h_ellen 24 июня 2014 21:40

Лена, ну ты мастерица!!! Профессиональный уровень.

eastflower 24 июня 2014 22:44

Спасибо! Ну, до профи мне еще учиться и учиться. А пробовать новенькое люблю. Буду рада, если рецепт пригодится.

lifetastesgreat 24 июня 2014 21:49

Леночка, какой красавец! И по составу тоже прекрасен!

eastflower 24 июня 2014 21:55

Анечка, спасибо! Я бы все рецепты с ревенем опробовала, был бы он в наличии. Вот осталось немного, хочу тарталетки сделать.

vsetajnoejavnoe 24 июня 2014 21:55

это не тарт, это торт!! надо и мне ревень поспрашивать :)

eastflower 24 июня 2014 22:42

Викуль, спасибо! Поспрашивай, может, у друзей найдется. У нас на даче из-за погоды не растет :((.

natavera15 24 июня 2014 22:13

Лена,очень красивый тарт вышел, у нас ревень тоже редкость(

eastflower 24 июня 2014 22:45

Наташенька, спасибо! Понимаю, у нас в магазинах не купить, если только специально в интернет-магазинах заказывать. Но в этом году с ларьком повезло: открыли возле дома, а хозяева готовы на заказ что-то покупать.

halynatykhoruk 24 июня 2014 22:19

Ленаааа,обалдеть какая красотище!всё,я его уже хочу.....умеешь ты подать красиво-восторгаюсь.жаль у нас сезон клубники закончился,но я его всё равно приготовлю как только какие гости наметятся.еще вот что,какой фрукт можно дать вместо ревеня?нет его у нас.

eastflower 24 июня 2014 22:51

Галенька, спасибо! Вместо ревеня, даже не знаю, можно попробовать взять пюре кислых яблок, маракуйю.

margeriten26 24 июня 2014 22:44

Чудесный рецепт! Леночек, восхищаюсь тобой!

eastflower 24 июня 2014 22:52

Леночка, спасибо! Мне очень приятно. А кондитер-то ваш - немецкий, я была потрясена, когда увидела, что его книга на 2-х языках.

iiirusya 24 июня 2014 22:51

Очень красиво!!!

eastflower 24 июня 2014 22:52

Ирочка, спасибо!

irsenas 24 июня 2014 23:33

Буйство красок!Леночка, ты просто волшебница! Как так бочком клубнику усадила?

eastflower 24 июня 2014 23:45

Ирочка, спасибо! Клубнику порезала на 4 части, за счет того, что клубничный мусс покрыла глазурью, клубника держалась. Если места будем между дакуазом и муссом побольше, то клубника будет упираться хорошо в дакуаз и тоже будет держаться, но я не расчитала, пришлось выкручиваться :))

jd_ganna 25 июня 2014 00:16

Лена, ты молодец!И когда ты всё успеваешь. Очень красиво. С удовольствием съела бы кусочек, но готовить такое выше моих сил… может когда-то…

eastflower 25 июня 2014 00:31

Жанночка, спасибо! Стараюсь успеть, пока детки в садике. Я бы тебя с удовольствием угостила. Делать его быстро, главное - время распределить.

nnsvz_1 25 июня 2014 03:09

какой цвет! Мама миа!

eastflower 25 июня 2014 07:34

Наташенька, спасибо!

sovenok_ksu 25 июня 2014 03:24

Леночка, я залюбовалась твоим тартом! Такой яркий снаружи и нежный внутри, ммм… :)

eastflower 25 июня 2014 07:33

Ксюшенька, спасибо!Я его так давно хотела сделать, рада, что наконец-то руки дошли.

zykerka_zuki 25 июня 2014 09:15

какой красивущий!!!

eastflower 25 июня 2014 09:21

Оксаночка, спасибо!

mila_kanari 25 июня 2014 09:18

Он шикарен!Лена, а какао-масло возможно заменить или обойтись без него?Ты большая умничка, делаешь такую красоту!

eastflower 25 июня 2014 09:22

Мила, спасибо! Какао-масло можно заменить на желатин. По структуре оплучается более нежным с какао-маслом, но, если куда-то везти. то лучше добавить или заменить полностью на желатин.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast