Черемуховый торт (17 августа 2014)

Давно хотела попробовать черемуховый торт. Спасибо Оле **agro_al** за муку и возможность его опробовать.
Впечатления мои двоякие - вроде бы ароматный бисквит с кислинкой от крема понравился, но не так сильно. чтобы я была поражена. Мои тоже разделились на 2 лагеря. Дети сразу сказали, что самый вкусный - это крем, бисквит даже не тронули, так, попробовали.
В общем, этот торт на любителя. Я еще попробую кекс на черемуховой муке, чтобы определиться впечатлениями.
Я рада, что наконец- то опробовала эту муку, а то все гадала, какая она на вкус.
Рецепт брала у Чадейки здесь. От себя только добавила взбитые сливки в качестве украшения.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на форму 18см:

Бисквит:

2 яйца

100 г сахара

100 г муки

60 г черемуховой муки

200 г сметаны

0.3 ч.л. соды

Сметанный крем:

300 г сметаны (не меньше 30%, я брала 20%)

2 ч.л. сахарной пудры

масло горького миндаля или амаретто

1 ч.л. ванильного экстракта

500 мл вливок 33-35% для украшения, можно сделать ганаш и залить сверху.
1 ст.л. сахарной пудры

Приготовление:
Бисквит:
Взбить яйца с сахаром в пышную густую массу. Добавить сметану, перемешать. Всыпать муку, черемуховую муку и разрыхлитель. Перемешать до однородности. Вылить в фомру 18см, я выпекала в кольце при 180С 35-40 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой в середине бисквита - должна выходить сухой. Остудить. Вынуть из формы. Так как у меня бисквит хорошо поднялся, то я его разрезала на 3 коржа и использовала 300 г сметаны, вместо 200 г.

Крем: Сметану взбить с сахарной пудрой, ванильным экстрактом и маслом (несколько капель) горького миндаля(или с амаретто).
Коржи промазать кремом. Верх не смазывать. Положить в холодильник на 2-3 часа для пропитывания.

Взбить сливки с сахарной пудрой, украсить по желанию.
Приятного чаепития!

Комментарии (46)

> **mrs_home** 17 августа 2014 18:56
>
> Красивый торт! Но так-то да, из тех, кто пробовал черемуховую муку, разделились. Одни влюбились без памяти, а другие отнеслись довольно прохладно. Надо будет тоже как-нибудь попробовать)

> **eastflower** 17 августа 2014 19:06
>
> Анют, спасибо! Да, такой необычный вкус :))

sunpolina 17 августа 2014 19:06

Красивейший!!!

eastflower 17 августа 2014 19:07

Полиночка, спасибо! Да, и делается быстро :))

agro_al 17 августа 2014 19:22

мне нравится горчинка. В сладкой выпечке очень пикантно получается)))

eastflower 17 августа 2014 19:27

Кстати, в этом торте особо горчинка не чувствуется, привкус такой интересный получается.

lanochka08 17 августа 2014 19:24

Красивый тортик!Я тоже не впечатлилась выпечкой из этой муки…А учитывая сколько усилий пришлось приложить- я сушила ягоды, молола их… (У нас муку не продают а из России нельзя заказать…)

eastflower 17 августа 2014 19:28

Светик, вот это желание попробовать!!! Восторгаюсь. Я вот тоже не впечатлилась, так, новое попробовала.

olgavb_osa 17 августа 2014 19:25

Торт очень красивый!) Я готовила черемуховый пирог с шоколадом от Чадейки, мне понравился.)

eastflower 17 августа 2014 19:29

Оля, тоже с шоколадом попробую, чтобы понять. Это, видно, на любителя.

logped 17 августа 2014 19:37

какая красота и вкуснотень наверное

eastflower 17 августа 2014 19:42

Спасибо! Вкусно и очень необычно, вкус миндаля :)

manyasha_p 17 августа 2014 19:39

Много слышала о черемуховой муке, но у нас ее нет в продаже. Красивый торт.

eastflower 17 августа 2014 19:43

Мариночка, спасибо! Мне вот тоже перепало от друзей, чтобы попробовать смогла. Она в Москве продается во Вкусном магазине.

irsenas 17 августа 2014 19:44

а мне так нраааааааавится бисквит с черёмуховой мукой) тоже пекла по Пироговедению и кекс, и тортУ тебя очень красивый!

eastflower 17 августа 2014 20:01

Ирочка, я так поняла, что с черемуховой мукой - на вкус, на цвет. Мне так давно хотелось попробовать. Рада, что удалось, теперь представляю вкус. Рада, что тебе нравится. Моей свекрови тоже понравился.

sago_cuisine 17 августа 2014 19:45

Черёмуховая мука, Лен, визитная карточка Сибири:) У нас эти торты пекут в обязательном порядке почти все кондитерские, очень любят.Я черёмуховые коржи пропитываю, чтобы были не сухие. Ещё очень вкусно добавлять кусочки фруктов (чернослив) в качестве прослойки. Вот вариант у меня: http://sago-cuisine.livejournal.com/117817.html

eastflower 17 августа 2014 20:05

Как интересно!!! Спасибо за рецепт. Не скажу, что коржи были сухими, они сметанкой хорошо пропитались. Для меня был необычным вкус, вроде бы и миндальный, но и другой одновременно. Поэтому хочу еще кекс приготовить, чтобы понять точно, как я к нему отношусь :)).

vsetajnoejavnoe 17 августа 2014 20:45

эту муку только за цвет можно любить) я готовила с ней и кексы, и блинчики, очень необычно, вкус понравился, но так, чтобы её искать, нет, не настолько, наверное.а торт твой красивый.

eastflower 17 августа 2014 20:48

Викуль ,спасибо! Про блинчики заинтересовала, опробую. Ты сколько ее в тесто для блинчиков добавляешь?

aerolga 17 августа 2014 20:55

а я очень люблю черемуховую муку, но наверное потому что с детства ем ее в выпечки, я с Сибири, там она ходовой продукт, мама все детство делала торт из черемуховой муки. На любителя - это точно. или нравится аж до визга или нет)))у меня есть рецепт бисквита на молоке, он очень воздушный и легкий, прям пористый.

eastflower 17 августа 2014 21:11

Да, видно, к ней надо привыкнуть. А можно ссылку на бисквит? Я бы с удовольствием попробовала.

para_gn0m0v 17 августа 2014 21:03

А моим, наоборот, такой тортик очень понравился. Правда, я делала немного по другому рецепту.

eastflower 17 августа 2014 21:19

Оксаночка, спасибо! У меня привереды, может, еще в кексе распробуем.

singularis 17 августа 2014 22:42

Не понимаю, почему для черемухового торта используется мука. Я из Сибири, там это местное блюдо и моя бабушка использовала протертую через сито перекрученную черемуху. А бисквит пропитывала чем-то вроде настойки или вина, чтобы он был сочным. Это вообще самый вкусный торт, из всех, что я ела.

eastflower 17 августа 2014 22:48

Думаю, муку легче хранить и транспортировать, чем просто перекрученную черемуху. Хорошо, что вы храните такие рецепты от бабушки. В наших краях есть черемуха, но вот исопльзовать ее стало модно только недавно.

h_ellen 17 августа 2014 22:56

Такую муку я прикупила и лежит, забытая. Теперь я в деревне, а мука в городской квартире. Жаль.Твой торт чудо, на мой вкус то, что надо. Обожаю такой крем !!!Edited at 2014-08-17 06:58 pm (UTC)

eastflower 17 августа 2014 23:00

Буду очень надеяться, что она тебе понравится.

magdacook 17 августа 2014 23:06

я ни разу не пробовала)) но смотрится аппетитно, Лен

eastflower 17 августа 2014 23:12

Мариночка, спасибо! Вкус миндаля чувствуется. Никогда бы не подумала, что черемуха может дать такой цвет и вкус.

kisa_markisa 18 августа 2014 09:22

Лена,неужели черемуховая мука у агро-альянса появилась?По поводу рецепта ирины чадеевой,на мой вкус он суховат.Я уже третий раз вот по этому рецепту готовлю http://lesat-scorpio.livejournal.com/78848.html,метод заваривания муки молоком мне больше нравится.Бисквит получается пышным,воздушным и сочным.Вообще,черемуховую муку я полюбила не только за полезность,но и за потрясающий неповторимый миндально-коньячный вкус и аромат.

eastflower 18 августа 2014 09:27

Нет, у Агро-альянса в ассортименте ее нет, просто девочки стали уже такими родными, что готовы поделиться своими запасами, чтобы мне попробовать тот или иной вкус :). У меня ссылка почему-то не открывается :(. Попробую твой вариант. Аромат порясающий, это точно.

nattellla 18 августа 2014 15:37

Ну вот, теперь и я попробую этот торт :))) спасибо и за рецепт и за муку :)))

eastflower 18 августа 2014 15:38

Наташенька, буду рада, если понравится.

cookonline 18 августа 2014 15:53

Я тоже не пробовала, интересно как она на вкус? Леночка, когда будет занятие по макаронс?

eastflower 18 августа 2014 16:01

О! Как ты скоро :)). Вот как только будут у меня стабильно получаться идеальными. Пока учусь. Мои домашние тоже уже требуют, очень им опнравились те, которые мы делали с Аней. Сразу напишу, как с Юрой договоримся.Ирочка, спасибо за поддержку.

lifetastesgreat 18 августа 2014 16:49

декор классный! сразу совсем другой вид!

eastflower 18 августа 2014 23:22

Анют, спасибо! Нужно было быстро сделать. на ум пришли только сливки :)).

vikonzo 18 августа 2014 20:19

Не хочу никого обидеть, просто поделюсь мнением. Мне чадейкины рецепты черемуховой выпечки совершенно не понравились =(Очень тяжелое, плотное, кексовое тесто и не очень вкусное. Совсем не тортовый вариант. Хотя, необычно, конечно. Но, наверное, Ирина знакома с этой выпечкой в самобытном варианте и та выпечка была именно такой.Намного вкуснее, если печь черемуховые коржи по принципу бисквита. Просто взять любой удобный рецепт бисквита и экспериментировать с добавлением черемуховой муки. Кстати, говорят, что если перемолоть свежие ягоды черемухи (вместе с косточками), то вкус у выпечки ярче. Но это, наверное, для истинных ценителей =)

eastflower 18 августа 2014 23:27

Спасибо за совет, я попробую. Я поняла, что мне сам вариант торта, где много бисквита не очень нравится. А вот в виде тонкого коржа с чем-то очень даже получится интересно. Бисквит обычный попробую с черемуховой мукой. Про ягоды очень интересно. Сколько всего интересного. Спасибо.

imungu 18 августа 2014 21:47

Красиво получилось.А я большой любитель черемуховой муки.

eastflower 18 августа 2014 23:27

Ирочка, спасибо! А ты что больше всего любишь с этой мукой?

sovenok_ksu 19 августа 2014 02:34

Леночка, красивый какой! :) Интересно было бы попробовать, даже не представляю - что это такое на вкус! :)))

eastflower 19 августа 2014 07:37

Ксюшенька, спасибо! Да, он по вкусу интересный, миндалем пахнет.

nattellla 21 августа 2014 18:12

Лен, вот он, мой вариант =)Косой и кривой, с глазурью напортачила, но вкусный =)http://nattellla.livejournal.com/13068.htmlEdited at 2014-08-21 02:13 pm (UTC)

eastflower 21 августа 2014 18:44

Ура, рада, что мука пригодилась. Спасибо тебе.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

