Торт фисташково-малиновый с шоколадом (28 августа 2014)

Торт получился из того, что было под рукой и в морозилке.
Состав: фисташковый бисквит, малиновое кули и мусс с молочным шоколадом. На вкус получилось хорошо.
А вот с цветком пришлось повозиться. Мой первый такой цветок. Принцип поняла, но нужна еще пра





Ингредиенты на форму 16см:

Фисташковый бисквит:

27 г миндальной муки

27 г сахарной пудры

17 г фисташковой пасты

10 г желтков

37 г яиц

10 г крахмала

1 г разрыхлителя

17 г белков

9 г сахара

8 г сливочного масла

Смешать сахарную пудру и миндальную муку. Яйца и желтки взбить, добавить смесь сахарной пудры и миндальной муку, взбить.
Белки взбить с сахаром.
Сливочное масло растопить, смешать с фисташковой пастой. Добавить к яйцам, всыпать крахмал, разрыхлитель, перемешать. Вмешать взбитые яйца. Вылить в форму 14см, выпекать при 180С 10-15 минут. Остудить. Разрезать на 2 коржа. Нам нужен будет 1 корж.



Малиновое кули:
145 г пюре малины
10 г сахара

14 г сахара смешать с 8 г крахмала
4 г желатина

Нагреть пюре с сахаром, добавить сахар с крахмалом, довести до кипения, проварить 1-2 минуты. Добавить разбухший желатин.

В форму 14 см уложить бисквит, вылить свехру малиновое кули, заморозить.

Шоколадный мусс:
130 г молока
167 г молочного шоколада
180 г взбитых сливок
4 г желатина

Нагреть молоко, вылить на шоколад, добавить желатин, все размешать, пробить блендером. Остудить до 28С. Смешать взбитые сливки.

В форму 16см бока выстелить ацетатной пленкой, дно обтянуть пищевой пленкой. Вылить мусс, сверху уложить замороженную серединку так, чтобы кули оказалось внутри. Немного прижать. Заморозить. Покрыть шоколадной глазурью.

Шоколадная глазурь:
175 мл воды
100 мл сливок
25 г сиропа глюкозы
125 г сахара
62 г какао-порошка
9 г желатина.

Желатин замочить.
Воду, сливки,сахар и сироп глюкозы довести до 102С, добавить желатин и какао, пробить блендером.
Остудить до 35С.



Комментарии (54)

aranart 28 августа 2014 12:58

Ничего себе "торт из того, что под рукой ") Звучит так скромно, а торт очень классный, такое сочетание вкусовое беспроигрышное.

eastflower 28 августа 2014 13:06

Дарик, спасибо! Ну, шоколад уже всегда есть, да, и морозилка всегда ягодами забита. А корж остался от предыдущего торта, вот и решила по-быстрому соорудить. Да, мне такое сочетание нравится, правда, сыну почему-то фисташковый бисквит не нравится, он его всегда оставляет.

electrolyte_14 28 августа 2014 13:04

Вне конкуренции, конечно! Только фисташковая паста, она прям есть в продаже? Просто никогда не видела.

eastflower 28 августа 2014 13:11

Спасибо! Да, фисташковая паста продается. Есть по 1 кг, а есть и по 100 г (Вкусный магазин в Москве, доставляют вроде бы куда-угодно). Можно самим сделать, но у меня техника не мощная, в пасту не перемалывает.

para_gn0m0v 28 августа 2014 13:05

Лена, как же мне нравятся твои многослойные тортики!

eastflower 28 августа 2014 13:09

Оксаночка, спасибо! У меня все руки не доходят, чтобы с МК повторить. Я очень люблю муссовые торты, а здесь и детки все просят, сделай, да, сделай. Довольные были :))

manyasha_p 28 августа 2014 13:12

Какой красивый! А разрез…нет слов!

eastflower 28 августа 2014 13:42

Мариночка, спасибо большое!

cookonline 28 августа 2014 13:51

Красивый! Смотрю я на твои тортики и так хочется попробовать сделать что-то такое же красивое. Но чтобы не очень долго, что посоветуешь?

eastflower 28 августа 2014 13:54

Ирочка, вот этот советую, если пасты фисташковой нет, просто муку фисташковую положи. Он легко делается, только 2 формы нужны разных диаметров. Если надумаешь, можно еще сделать черный лес муссовый, он собирается в одной форме, только поэтапно слои заливаешь.

irsenas 28 августа 2014 14:26

вауваувау!!!

eastflower 28 августа 2014 16:01

Спасибо!

kinda_cook 28 августа 2014 14:30

Лена, смотрится очень стильно! Люблю такой декор, когда ничего лишнего

eastflower 28 августа 2014 16:07

Викуль, спасибо! Я тоже люблю, когда мало. Вот решила попробовать цветок собрать. Когда смотришь, вроде бы легко и просто, а как начинаешь делать, сразу руки крюками становятся :))

lenkazhestyanka 28 августа 2014 14:32

Какой красивый торт! :)

lily_rocha 28 августа 2014 14:57

Лена, твои торты шедевры!

eastflower 28 августа 2014 16:06

Юля, спасибо! Мне очень приятно.

Narine Hovhannisyan 28 августа 2014 15:46

вправду шедевр вам бы с армушик скооперироваться был бы талантливый дуэт.кстати у нее есть прекрасные макаруны посмотри-вкусно с армушик livejournal.com ,а торт потрясный продолжай творить удачи

eastflower 28 августа 2014 16:35

Спасибо за ссылку, очень интересный журнал! Спасибо за поддержку.

armushik 28 августа 2014 16:37

Красота!И разрез - манящий!

eastflower 28 августа 2014 16:39

Армине, спасибо большое! Я как раз твой журнал изучаю, столько интересного нашла, так рада, что нашла тебя.

suntoriya 28 августа 2014 16:56

Леночка, тортик как всегда прелестный))

eastflower 28 августа 2014 17:03

Викуль, спасибо! Рада тебя видеть.

vsetajnoejavnoe 28 августа 2014 18:34

сложные тортики всё чаще и чаще, значит скоро холода и зима не за горами)))

eastflower 28 августа 2014 20:28

Викуль, у нас уже холодно. Я сегодня, когда с ребенком гуляла, надела куртку потеплее :)), ребенку-то жарко, а я вся замерзла, пока он футбол гонял. Так что торты и кексы очень даже хороши с горячим чаем :)), да ,и с шоколадом можно работать.

lifetastesgreat 28 августа 2014 18:48

торт, одним словом, шикарный!!! мне очень нравится этот цветок из шоколада!

eastflower 28 августа 2014 20:31

Анечка, спасибо! Давно хотела сделать, но боялась, потом жара, а здесь решила потренироваться. Шоколад любит практику.

halynatykhoruk 28 августа 2014 19:24

как всегда,шикарный тортик.Я уже не могу дождаться какого-нибудь тортика.

eastflower 28 августа 2014 20:33

Галенька, спасибо! Тортики возникают спонтанно. Делала на заказ, бисквит очень сильно поднялся, пришлось разрезать, а к коржу пришлось срочно придумывать что-то быстрое. Хорошо, ягоды всегда запасаю впрок, ну, и шоколад теперь тоже есть. Хотя уже список тортов, которые хочу приготовить огромный, потихоньку буду начинать его.

sago_cuisine 28 августа 2014 20:57

Очень красивый цветок, Лен!

eastflower 28 августа 2014 22:43

Светочка, спасибо! У нас похолодало, теперь можно и шоколадом поработать, хотя солнышка хочется очень.

mrs_home 28 августа 2014 21:50

ЛеночкА, какой красивый и фантастический торт!

eastflower 28 августа 2014 23:40

Анечка, спасибо! Корж остался, быстро собрала для своих, а то все отдаю и отдаю :))

filifera 28 августа 2014 23:45

Лена, по-моему, торт очень удачным получился, и внешне практически безупречен. Растешь…:) Я как раз хотела спросить, не сильно ли бисквит поднимается при таком составе, а ты уже и ответила: да, сильно. Скажи, пожалуйста, а чем тебя этот бисквит привлек по сравнению с другими составами и как по вкусу?

eastflower 28 августа 2014 23:54

Бисквит поднялся в кольце 14см почти до конца. Но уже уменьшать ингредиенты тяжело. А привлек тем, что нет муки, только крахмал. Получился очень нежным, даже не надо было пропитывать. Я сегодня делала бисквит, где яйца с сахаром нагревают, взбивают, добавляют муку, фисташковую пасту и сливочное масло. Он более плотный, его надо пропитывать. Он тоже вкусный, но подходит для более воздушных тортов, где нужно контраст создать.

myakhrisha 29 августа 2014 03:10

Лена, такой шикарный тортик. Вашим родным очень повезло. Я в восторге. Меня так пугают эти пропорции, хотя и хочу попробовать.

eastflower 29 августа 2014 12:02

Спасибо большое! Очень приятно, что понравился. Пропорции странно выглядят, но это ведь на маленькую форму, поэтому. Я уже привыкла к таким цифрам :)).

agro_al 29 августа 2014 11:59

Цветок получился сказочный! Очень красиво. И я тоже впечатлилась "из того, что было под рукой и в морозилке"... Какой аппетитный набор в холодильнике!

eastflower 29 августа 2014 12:01

Мариночка, спасибо! У меня в морозилке одни ягоды :)), так как магазин большой далеко и я закупаюсь сразу. Ну, и муж уже привык (яйца, сливки, сметана - обычный набор при каждой покупке).

tania_bondarets 29 августа 2014 14:14

Обалденный тортик) красивый цветок)

eastflower 29 августа 2014 14:50

Танечка, спасибо! Цветок тренирую, а то вдруг закажут :)).

flamebelle 29 августа 2014 16:18

Леночка, мне кажется, если ты по сусекам поскребешь и пометешь, то не колобка испечешь. а какой-то невероятной красоты торт! Как этот! Шикарный!

eastflower 29 августа 2014 17:31

Оксаночка, спасибо! У меня по сусекам именно для тортов все и есть :)), порой курицы нет, срочно приходится бежать, а замороженные ягоды всегда держу. Увы, большого магазина поблизости нет, вот и приходится затариваться.

sovenok_ksu 30 августа 2014 03:07

Какой красивый :)! Ух ты, как много вкусного у тебя под рукой и в морозилке :))). Шикарный торт!

eastflower 30 августа 2014 15:29

Ксюшенька, спасибо! У меня просто магазина большого рядом нет :((, вот и затариваюсь впрок, чтобы всегда можно было что-то сделать, да, и заказывают иногда довольно спонтанно.

sunpolina 31 августа 2014 12:57

Чудесный тортик :)))

eastflower 31 августа 2014 14:21

Спасибо большое!

anya_gal 4 сентября 2014 01:28

Ооо! Красота неземная. Лена, а ты используешь готовое пюре или сама делаешь, и если сама, протираешь ли малину через сито? Меня этот процесс почему-то всегда вгоняет в депрессию. Видимо, потому что малина дорогая, а после протирания ее с гулькин нос остается.

eastflower 4 сентября 2014 07:34

Спасибо большое! Я покупаю замороженную, отмеряю чуть больше, чем в рецепте на 20-30г, размораживаю, пробиваю в блендере и через сито протираю. В общем-то отходов не так много, сито беру покрупнее.

Елена 31 марта 2016 08:37

Елена, добрый день! А можно заменить фисташковую пасту просто молотыми фисташками?

> 31 марта 2016 13:51
>
> Можно заменить фисташками молотыми, только цвет и вкус будут не такими интенсивными.

Альбина 27 октября 2016 09:30

Елена, добрый день! Я была у вас на мастер классе по муссовым тортам в мае 2016 года. Вы давали рецепт шоколадной глазури, но без использования глюкозы. (сливки, воду, сахар довожу до кипения, добавляю какао, довожу до кипения, выливаю массу на желатин, пробиваю блендером, на ночь убираю в холодильник). Я уже много раз ее использовала, вроде все получается, НО! поливаю я ее при температуре 42-44 градуса, поскольку при 35 она становится очень густой и, соответственно, покрыть уже ничего не получается. Я четко беру ту граммовку, которую вы давали и даже желатин купила Эвалд по вашему совету. В чем может быть проблема? Может, желатин уменьшить? Спасибо!

27 октября 2016 17:49

Здравствуйте! Проблема может быть в сливках или, скорее всего, в глюкозе. Попробуйте глюкозу, она густая? Если да, уменьшите ее для начала грамм на 10-20. Желатин попробуйте уменьшить, но думаю, дело не в нем. Я вообще смотрю на консистенцию глазури, температуру тоже измеряю, но ориентируюсь на текучесть глазури.

> **Альбина** 28 октября 2016 06:54
>
> Спасибо большое!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast