Торт с личи и белым вином (5 сентября 2014)

Долго думала, что сделать сыну на День рождения, потом увидела недавно купленную банку консервированного личи, и проблема решилась сама собой. Рецепт брала здесь.
В консервированном виде личи мне понравился больше, видно, в прошлом году купила я не очень зрелые плоды, вот и не впечатлилась. Ребенку личи тоже понравился, пришлось отгонять его, так как он норовил по одной все съесть, а банки как раз должно было хватить на торт. По вкусу получился очень ароматный, нежный и в меру сладкий торт.
Покрывала нейтральным гелем в первый раз, так что температуру выбрала неправильную, он у меня схватился, когда я вылила, пришлось размазывать спатулой - получилось не очень ровно. *Подскажите, пожалуйста, какая рабочая температура нейтрального геля для заливки торта, и как правильно покрывать им торт.*

По поводу оформления было решено сразу - ребенок захотел фигурку его любимого дракона Беззубика, попросила подругу, она любезно согласилась слепить. Поражаюсь, насколько искренне дети верят во что-то, сын мечтает поскорее вырасти, отправиться на поиски острова Олуха и приручить дракона. Все время спрашивает есть ли драконы на самом деле. Знает ответ, но в глубине души верит, что они существуют, и он их найдет :)). Умиляюсь этой верой и надеждой.





Ингредиенты на форму 20см:

Бисквит:

1 яйцо

18 г сахара

20 г муки

7 г подсолнечного масла

9 г молока

Желток взбить до светлого состояния. Влить масло и молоко. размешать. Отдельно взбить белок с сахаром. Добавить в желтковую смесь. Всыпать муку. Вылить полученное тесто в форму 18см. Выпекать при 180С 10-15 минут.

Желе с личи:

90 г белого вина

30 г кипятка
6 г желатина
1 ч.л. чая с бергамотом
80 г консервированного личи
30 г сахара

Желатин замочить в холодной воде.
Чай залить кипятком, добавить сахар, дать настояться.
Так как делала детям, то вино довела до кипения, положила желатин.
Чай процедить.
Личи нарезать кусочками, влить вино с желатином, добавить чай. Все вылить в форму 18см (форму простелить пищевой пленкой), Заморозить.

Мусс из йогурта:
120 г йогурта
190 г сливок (33-35%)
35 г сахарной пудры
5 г желатина

Желатин замочить в холодной воде
50 г сливок довести до кипения, растворить желатин.
Смешать с йогуртом.
Оставшиеся сливки взбить с сахарной пудрой до мягких пиков, вмешать в массу.

Мусс из личи:
150 г консервированного личи
180 г сливок
5 г желатина

Личи измельчить в пюре, я процедила пюре, так как в середине была твердоватая часть. Пюре нагреть, растворить желатин.
Сливки взбить до мягких пиков, вмешать в пюре.

Сборка:
Кольцо 20см обернуть пищевой пленкой. По бокам выложить ацетатную пленку.

На дно вылить мусс из йогурта. Сверху уложить замороженное желе из личи и чая.
Сверху покрыть муссом из личи.
Бисквит пропитать сиропом, в котором находились личи.
Бисквит уложить на мусс, немного вдавить. Заморозить.
Вынуть из формы. Покрыть нейтральной глазурью или любой другой, на ваше усмотрение.

Дать торту оттаять в холодильнике.
Приятного чаепития!



Комментарии (50)

> **nnsvz_1** 5 сентября 2014 15:29
> супер! Лен, у тебя там лишнего кусочка не осталось?

eastflower 5 сентября 2014 15:30

Натулик, спасибо! нет, все съели :((Edited at 2014-09-05 11:35 am (UTC)

lily_rocha 5 сентября 2014 15:38

Какой сказочный торт!

eastflower 5 сентября 2014 15:42

Спасибо большое! Что только для детей не сделаешь :))

aranart 5 сентября 2014 15:40

Такое вкусовое сочетание восхитительное, так ещё и с Беззубиком! Мечта!

eastflower 5 сентября 2014 15:43

Я даже не представляю, как подруга лепила его, у меня бы терпения не хватило мелкие детали делать, как шипы, глаза. Крылья вообще были такие хрупкие, когда приделывала, боялась поломать. А сочетание вкусное, давное хотела попробовать.

lovec_strecoz 5 сентября 2014 15:40

Беззубик! ^_^

eastflower 5 сентября 2014 15:44

Ага, любит его ребенок, может мультфильмы смотреть постоянно, читаю книгу, расскрашивает. В общем, живет этим образом.

irsenas 5 сентября 2014 15:44

красота!

eastflower 5 сентября 2014 16:20

Ирочка, спасибо! Рада, что понравился.

manyasha_p 5 сентября 2014 15:58

Какой красивый! Печь торты- это призвание.

eastflower 5 сентября 2014 16:26

Спасибо! Мне это нравится, вот еще научусь с шоколадом работать и украшать.

i_muminov 5 сентября 2014 16:06

Как всё необычно и изумительно, не слов, просто потрясающий декор и сам рецепт очень нежный. ЗДОРОВО!!!

eastflower 5 сентября 2014 16:27

Искандар, спасибо! Давно смотрела на рецепт, но как-то не получалось купить личи в банкке, свежие они что-то уж очень дорогие :((, а здесь шоколад заказывала, ну, и баночку прикупила. Попробовала, душа успокоилась. Мне еще не хватает вкусового опыта, что с чем сочетается.

nightwishk 5 сентября 2014 16:11

Респект, крутизна полная!

eastflower 5 сентября 2014 16:28

Спасибо! Очень приятно, сижу красная, как рак :0)

Leonid Kodak 5 сентября 2014 16:46

Lenchik. Kakoj zamechatelnij Tort. Smotritsa ochen naradno!

eastflower 5 сентября 2014 16:58

Светочка, спасибо! Старалась порадовать сына. А ты не знаешь, при какой температуре нейтральную глазурь заливают?

armushik 5 сентября 2014 16:55

Изумительный торт,очень красивый!

eastflower 5 сентября 2014 17:04

Армине, спасибо! Вкус очень понравился, но такой необычный.

agro_al 5 сентября 2014 16:57

Личи даже не представляю на вкус, но верю, что вкусно)Сынулю с днём рождения!Edited at 2014-09-05 12:57 pm (UTC)

eastflower 5 сентября 2014 17:05

Мариночка, по вкусу чем-то напоминает виноград, хотя послевкусие очень интресное. Но это на любителя. Спасибо за поздравления!

yaninamylliz 5 сентября 2014 17:41

Красота какая!

eastflower 5 сентября 2014 22:50

Спасибо большое!

magdacook 5 сентября 2014 18:01

какая красота!! я в эстетическом шоке)хочу тебе сказать, Лен, ты очень быстро растешь, как кондитер

eastflower 5 сентября 2014 22:51

Мариночка, спасибо! Мне очень приятно. Дело мне это нравится, а с заказами рука начала набиваться. Правда, с мастикой я не дружу, хорошо, подруга погрузилась в это дело - ей нравится. А мне хочется новых вкусов и техник опробовать, правда, времени все не хватает.

vsetajnoejavnoe 5 сентября 2014 18:13

ахахха! с драконом! у меня теперь слово "личи" будет ассоциироваться с драконами, всё равно ни того, ни другого не видела)))

eastflower 5 сентября 2014 22:53

Викуль, у тебя прямо ассоциативный ряд выстроился. Беззубика смотрела уже раз 100, при чем сын с садика принес знания о нем, пришлось искать мультик, сериал, второй мультик - сидит и грезит о нем :))). Они у меня вдвоем бегают и беззубиками притворяются, так и норовят укусить :))

para_gn0m0v 5 сентября 2014 20:36

Лена, какая фигурка обалденная получилась! Представляю, как ребенок обрадовался. Такие мелочи, казалось, а детям больше ничего и не надо. А торт очень вкусный, наверно, повторюсь, мне очень нравятся твои многочлойные тортики.

eastflower 5 сентября 2014 22:54

Оксаночка, спасибо! Я сама в шоке от фигурки, представляю, сколько подруга лепила - это ж надо вылепить, дать просохнуть, потом все собрать, а мелкие детали вообще требуют терпения и времени. Ребенок был счастлив.

innagenne 5 сентября 2014 20:43

Леночка, у тебя такие классные работы! Если бы жила в Питере, заказала бы тебе такой тортик на др))

eastflower 5 сентября 2014 22:56

Инна, большое спасибо. Мне очень приятно, что тебе нравится. Я каждый раз трясусь и волнуюсь, когда отдаю торты на заказ, пока заказчики свое мнение не скажут :))

olga_ro 5 сентября 2014 21:15

Леночка, это мой любимейший торт!:) ОН такой нежный и вкусный… и многослойный - как я люблю :) Консервированный личи оказалось гораздо проще купить:)А я наконец заказала пюре маракуйи - и скоро буду делать торт из твоего ЖЖ Passion! Я в него тоже влюблена и давно мечтаю сделать :) И скоро, скоро моя мечта наконец осуществится :)

eastflower 5 сентября 2014 22:57

Оля, ты права - торт очень нежный, по текстуре очень понравился, да, и по вкусу тоже. Личи, действительно, консервированные легче достать и дешеввле.Буду рада, если тебе торт с маракуйей понравится. Удачи в осуществлении мечты.

filifera 5 сентября 2014 21:42

Лена, какой интересный торт, поздравляю! Состав необычный, есть новые для меня приемы, и у меня сразу куча вопросов, пока только два:):- почему чай с бергамотом нужно настаивать с сахаром, что это дает?- какой йогурт ты брала для мусса? Посмотрела свою инфу по глазурям, нашла информацию, которую давала Маша (теперь уже точно:): оптимальная темп-ра работы с этой глазурью - 45-50 град. C.Edited at 2014-09-05 06:13 pm (UTC)

eastflower 5 сентября 2014 22:49

Спасибо за совет. У меня была 60С, как только вылила на замороженный торт, она так шапкой и схватилась сверху, даже не потекла. Правда, глазурь была покупная, в ближайшее время сделаю свою, может, она лучше будет ложиться.Чай с сахаром - чтобы сахар в кипятке растворился, так как по рецепту вино не нагревают, просто наливают к чаю и личи.Йогурт брала активию, если есть погуще - может, будет лучше, текстура более плотной будет.

mrs_home 5 сентября 2014 21:47

А вдруг он станет антропологом и найдет древнего дракона где-нибудь в горах?Тортик прекрасный, а дракон выше всяких похвал))

eastflower 5 сентября 2014 22:59

Анют, не удивлюсь, если станет. Он очень впечатлительный. Сейчас мечтает быть, как папа, математиком, при этом собирается печь вкусняшки, лететь за беззубиком и общаться на английском :)). Как я хочу так мечтать и верить всей душой в эту мечту.

tania_bondarets 5 сентября 2014 22:37

как же я люблю беззубика)

eastflower 5 сентября 2014 23:00

Ты тоже его смотришь по 100 раз? Мультик хороший, у меня 2 беззубика бегают и рычат на меня, а я вроде как пугаюсь и убегаю от них :)). В общем, сплошной остров Олух :))

h_ellen 5 сентября 2014 23:21

Про тортик скажу то, что все уже сказали- класс!!!А славного мальчика как зовут, который мечтает найти дракона?

eastflower 5 сентября 2014 23:42

Леночка, спасибо! Мальчугана зовут Миша.

nimfeechka 6 сентября 2014 00:00

Лена! Какая красота! Мое восхищение. Про вкусноту молчу. И с днем рождения! Пусть сыночек растет здоровеньким и радует маму.)))

eastflower 6 сентября 2014 00:39

Алеся, спасибо!

lifetastesgreat 6 сентября 2014 09:05

О! я тоже делала этот торт!! просто роскошнное сочетание, на мой вкус! я с гелем не свзяывалась, покрывала глазурью из белого шоколада, получилось очень красиво!

eastflower 6 сентября 2014 09:38

Анечка, сочетание отличное, мне очень понравилось. В следующий раз использую глазурь, просто в этот раз готовить было лень. Ну, и заодно вылезло с нейтральной глазурью.

Narine Hovhannisyan 6 сентября 2014 15:49

ну леночка сразила наповал красота необыкновенная такой нежный вы с армушик мастера по тортикам всегда красиво и необычно дерзай дальше

eastflower 6 сентября 2014 16:10

Нарине, спасибо! И за ссылочку на журнал Армине тоже спасибо!

tastyak 6 сентября 2014 17:24

Шикарный торт! А я личи так и не пробовала…

eastflower 6 сентября 2014 17:26

Настя, спасибо! В сыром виде мне не очень понравился, а вот консервированный дает больше аромата. Но к нам ведь еще привозят его незрелым.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

