Шарлотт с клубникой (14 декабря 2014)

Ура! Сегодня выходной, а значит - можно что-нибудь вкусненькое приготовить. Кексы я уже пекла на неделе, а сегодня захотелось чего-то ягодного. Решила сделать, что попроще, так как со сложным тортом фотографировать придется только вечером, к сожалению, вспышки у меня нет, поэтому стараюсь снимать днем.
Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики и линеечки".





Ингредиенты на форму d=16см:

Миндальный бисквит:

30 г желтков (я взяла 1 большой желток)

50 г яиц (я взяла 1 большое яйцо)

100 г белков

94 г сахара

45 г муки

30 г минадльной муки

30 г фисташек, мелко порубить

Желтки взбить с яйцами и половиной сахара до плотного светлого состояния.

Белки взбить с оставшимся сахаром до твердых пиков.

Смешать яичную смесь с 1/3 белков, мукой и миндальной мукой. Перемешать.

Вмешать оставшуюся меренгу.
Выложить тесто на противень, застеленный пергаментом, разровнять спатулой.
Сверху посыпать порубленными фисташками.
Выпекать при 190С 10-15 минут.
Дать немного остыть, снять пергамент, вырезать диск d=14см и полоски по толщине кольца (у меня 5 см).

Панна-котта:
67 г сливок
5г инвертоного сахара (можно заменить медом или сахаром)
1 г желатина
Замочить листовой желатин в холодной воде.
Сливки и инвертный сахар довести до кипения, добавить желатин, размешать.
Вылить в силиконовые формы-полусферы d=3 см. Заморозить.

Клубничное кули:
200 г пюре клубники
5 г инвертного сахара
9 г глюкозы
16 г сахара
4 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
Пюре, инвертный сахар, глюкозу и сахар довести до кипения. Добавить желатин, размешать.
Остудить до комнатной температуры.

В форму 16 см по бокам выложить полоски бисквита, на дно уложить диск бисквита 14см. Налить немного кули, выложить по кругу замороженные полусферы из панна-котты. Залить оставшимся кули, чтобы он покрыл полусферы. Заморозить.

Ванильный мусс:
1 ч.л. ванильного экстракта
20 г молока

1 желток
17 г сахара
5 г желатина
190 г взбитых сливок (33-35%)

Замочить в холодной воде желатин.
Молоко, желток и сахар сварить до 82С, постоянно помешивая на среднем огне.
Добавить желатин, перемешать. Добавить ванильный экстракт, перемешать.
Остудить смесь до комнатной температуры.
Вмешать взбитых сливок.
Вылить мусс на клубничное кули, заморозить или охладить в холодильнике ночь.
При подаче украсить ягодами.
Приятного чаепития!





Комментарии (43)

> **aranart** 14 декабря 2014 17:42
> Разрез очень красивый)

eastflower 14 декабря 2014 18:48

Дарик, спасибо!

liligorina 14 декабря 2014 18:05

Разрез прям ВАХ!!! И на вкус думаю очень гармонично! :)

eastflower 14 декабря 2014 18:56

Лиля, спасибо! Да, такой ванильно-клубничный вкус очень хорошо пошел. Правда, ягоды детки после съемки тут же растаскали :))

liligorina 14 декабря 2014 20:24

Я деток очень даже понимаю)

sunpolina 14 декабря 2014 18:26

Невероятно красивый!!

eastflower 14 декабря 2014 21:00

Полиночка, спасибо!

halynatykhoruk 14 декабря 2014 18:52

Лена,это что по проще?убила наповал…это же полноценный торт.красивый,очень полусферы красиво смотрятся-пошла читать о них..

eastflower 14 декабря 2014 21:02

Галенька, здесь все просто, варится быстро, замораживается тоже - я до полной заморозки не ждала, как только схватится слой, сразу заливаю другой). Мусс тоже схватился хорошо и я торт вытащила, не надо было размораживать. А метод в полусферах у Вальроны подсмотрела, еще и Мишель Вийом так делал, чтобы разрез был красивый.

halynatykhoruk 19 декабря 2014 01:13

да вроде все просто,но манипуляций много.для меня это не обычный пирог к чаю,скорее праздничный вариант

lanochka08 14 декабря 2014 19:23

Леночка, это называется "что-то попроще"?))) Насмешила..Хотя, да, для тебя такое сделать на раз-два и очень просто)) Молодчинка!! Разрез очень красивый!!Прям захотелось такое чудо сделать)))

eastflower 14 декабря 2014 21:04

Светочка, спасибо! Это только кажется, что долго - здесь все быстро - пока слой схватывается - моешь посуду, отвешиваешь на другой слой и пока варишь, уже можно заливать. Глазури нет, так что ждать полной заморозки не надо. Где-то через 1 час уже мусс схватывается и его можно доставать и украшать. Попробуй, после первого-второго раза шарлотт будет коронным блюдом - ведь можно начинку менять (муссы, ягодные плослойки), а делается быстро.

lanochka08 14 декабря 2014 23:42

))))Ну как ты описываешь- то и быстро))Спасибо,Лен, возьму рецептик на заметку)

vsetajnoejavnoe 14 декабря 2014 22:40

какой ягодный, для зимы-то! глаз порадовала)) ну хотя бы глаз, хотя я и вкус заценила с удовольствием ;)

eastflower 15 декабря 2014 00:58

Викуль, спасибо! Захотелось после кексов ягодного :)), просто тортиков давное не делала, вот и решила сделать.

manyakotic 14 декабря 2014 22:42

Великолепный!

eastflower 15 декабря 2014 00:59

Мариночка, спасибо!

irsenas 14 декабря 2014 23:49

супер! Такой красивый!

eastflower 15 декабря 2014 00:59

Ирочка, спасибо!

armushik 15 декабря 2014 00:02

Какой красивый,,,и в целом,и в разрезе.

eastflower 15 декабря 2014 01:00

Армине, спасибо! Разрез взяла у Вальроны, они любят что-нибудь во внутрь положить, чтобы на разрезе красиво выглядело :))

flamebelle 15 декабря 2014 00:16

Леночка, как же красиво, ярко и очень свежо! Сразу лета захотелось (раз уж зима не удается)… И разрез потрясающий!!!

eastflower 15 декабря 2014 01:01

Оксаночка, спасибо! Мне после кексов ягодного захотелось. Дети тоже после съемки набросились на ягоды :)). У нас вчера была прямо зима-зима, детишки даже на даче успели снеговика вылепить, а под вечер все растаяло и привет слякоть :(

orange_dahlia 15 декабря 2014 00:37

идеальный!!!!

eastflower 15 декабря 2014 01:01

Машенька, спасибо!

lily_rocha 15 декабря 2014 01:29

оооо…это чУдо, как красиво!

eastflower 16 декабря 2014 02:00

Юленька, спасибо!

filifera 15 декабря 2014 01:47

Очень интересная конструкция, надо будет взять на заметку. И в целом торт смотрится очень приятно, такой легкий и свежий, прямо весточка лета посреди зимы (у нас, кстати, тоже весь снег в слякость обратился за вчера и сегодня). Edited at 2014-12-14 08:48 pm (UTC)

eastflower 16 декабря 2014 02:00

Леночка, спасибо! После недели пробы пряной выпечки, захотелось чего-то ягодного :)

tania_bondarets 15 декабря 2014 01:52

ах, какой разрез

eastflower 16 декабря 2014 02:01

Танечка, спасибо! Очень рада, что понравился.

suntoriya 15 декабря 2014 02:42

Леночка, на дворе зима, а ты тут такую летнюю красоту показываешь))) Класс!!!

eastflower 16 декабря 2014 02:01

Викуль, спасибо! Ты бы видела нетерпеливые взляды детей, так ждали, когда я закончу снимать, чтобы можно было быстренько ягодки поснимать :))

anya_gal 15 декабря 2014 05:38

Ну, не буду оригинальна - очень-очень красивый разрез! Молодчина!

eastflower 16 декабря 2014 02:01

Анечка, спасибо!

tastyak 15 декабря 2014 06:47

Какой красивый, Леночка! Сразу лето захотелось!)

eastflower 16 декабря 2014 02:02

Настенька, спасибо! Я уже хочу лето, очень.

nnsvz_1 17 декабря 2014 00:38

вот это да!!!! Шикарно! :)

eastflower 17 декабря 2014 09:47

Наташенька, спасибо!

sago_cuisine 17 декабря 2014 16:02

Лена, какой же шикарный торт, и всё по моему вкусу! А разрез какой!

eastflower 17 декабря 2014 16:37

Светочка, спасибо! В оригинале разрез был только с муссом, но мне захотелось сделать, чтобы такой эффектный был. Идею взяла у Вальроны. очень рада, что понравился.

Галина 24 марта 2017 20:29

Здравствуйте, а я не очень поняла как сделать такие бортики бисквитные у торта.

7 мая 2017 12:11

Галина, здравствуйте! Из бисквита, который вы выпекли на противне вырезать полосочки высотой 5-6 см, и проложить их внуть кольца или формы.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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