Торт клубника-розмарин-лайм

(14 февраля 2015)

Давненько я не делала тортов. Здесь удалось купить розмарин и лайм, решила сделать торт, рецепт которого увидела здесь.
Делается быстро, поедается - тоже. Безумно вкусный бисквит - нежный, воздушный с ароматом лайма. Я поэтому не удержалась и положила. как в рецепте 2 слоя бисквита (3-й слой бисквита я бессовестно съела сама).
Нежный, ароматный торт.
Всех поздравляю с Днем Святого Валентина. Пусть любовь согревает, окрыляет и делает вас счастливыми.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на форму эклипс d=18см:

Клубничное компоте:

6 г желатина

300 г пюре клубники

2 веточки розмарина

30 г сахара

Желатин замочить в холодной воде.
Пюре с сахаром нагреть, добавить веточки розмарина, дать настояться 15 минут, процедить. Еще раз нагреть, добавить желатин.
Вылить в кольцо 16см, заморозить.

Бисквит pain de gene с лаймом:
37 г яиц
30 г желтков
65 г молотого миндаля
65 г сахарной пудры
37 г сливочного масла
30 г муки
45 г белков
26 г сахара
цедра 1 лайма

Яйца, желтки, миндальную муку и сахарную пудру взбить.
Сливочное масло растопить.
Цедру натереть на мелкой терке.
Взбить белки с сахаром.
В яично-миндальную смесь добавить сливочное масло, размешать. Всыпать муку, цедру и вмешать меренгу.
Выложить в кольцо 16см или на противень.
Выпекать при 180С.
Вырезать 2 круга 16см.

Баварский мусс с лаймом:
250 г молока
1 стручковой ванили
масло лайма (я положила цедру 1/2 лайма)
40 г желтков
40 г сахара
7 г желатина
225 г взбитых сливок

Молоко с семенами ванильи нагреть и дать настояться (я использовала ванильную пудру - 0.5 ч.л.), а также добавить цедру.
Процедить. Еще раз нагреть до кипения.
Вылить в желтки с сахаром. Вернуть смесь в ковш, варить до 83С. Положить замоченный в холодной воде желатин. Остудить до 30С.
Вмешать взбитые сливки.

Сборка: на дно формы выложить 1/3 мусса, уложить слой бисквита. Накрыть муссом, уложить клубничное компоте, покрыть муссом и уложить второй слой бисквита. Заморозить.
Покрыть велюром (150 г шоколада +100 г какао масла + красный краситель).
Украсить по желанию.
Приятного чаепития!

Комментарии (51)

> **elena_skvorcova** 14 февраля 2015 18:25
>
> Лена, какой красивый тортик получился. И очень вкусный по описанию. А в бисквит лучше использовать молотый миндаль или миндальную муку? Все собираюсь испечь этот бисквит - уж очень он нравится многим. Edited at 2015-02-14 01:25 pm (UTC)

> **eastflower** 14 февраля 2015 23:12
>
> Миндальная мука будет идеальна. Бисквит вкусный, очень.

> **vkusnozhit** 14 февраля 2015 19:25
>
> Загляденье! Форма супер! Интересное сочетание…любопытно! Лена, спасибо, что делишься!:)

eastflower 14 февраля 2015 23:14

Оля, спасибо! Форму мне подруга подарила, очень удобная в использовании. Тортики я люблю, рецепты ищу постоянно, пробую, почему бы хорошим и не поделиться :)). Ведь рецептом со мной тоже поделились. Буду рада, если понравится. Нежный получился по вкусу.

irsenas 14 февраля 2015 20:16

какая красота!

eastflower 14 февраля 2015 23:14

Ирочка, спасибо!

14 февраля 2015 20:30

Елена, добрый вечер! Подскажите, пожалуйста, если взять обычную круглую форму d-18 количество ингредиентов измениться?

eastflower 14 февраля 2015 23:14

Думаю, что не изменится.

sago_cuisine 14 февраля 2015 20:56

Лена, очень вкусно, на мой взгляд! Мне такие сочетания нравятся. У меня вопрос: а бисквита этого количества на 3 коржа хватает, если в форме 16 см выпекать?

eastflower 14 февраля 2015 23:15

Светочка, спасибо! Я люблю выпекать в кольцах. В этот раз тоже выпекала, а он взял и поднялся на все кольцо высотой 5см, поэтому пришлось нарезать на 3 коржа. Думаю, на противне 3 по 16см не получится, если только один из обрезков сделать.

sago_cuisine 14 февраля 2015 23:20

У меня есть форма разъёмная 18 см, думаю, сколько в ней получится коржей.

eastflower 15 февраля 2015 01:53

Думаю, 2 коржа получится.

sago_cuisine 15 февраля 2015 12:35

мне хватит:)

kinda_cook 14 февраля 2015 21:15

такой аккуратны и сочетание освежающее :)

eastflower 14 февраля 2015 23:17

Викуль, спасибо! Велюр очень нравится, быстро получилось. По вкусу очень понравился, такая тонкая нотка розмарина и лайма. Жаль, мне лайм в ближайшем магазине не купить :(

tastyak 14 февраля 2015 21:33

И тебя, Леночка, с праздником!Торт-волшебный и очень нежный!

eastflower 14 февраля 2015 23:17

Настюшенька, спасибо! Решила своих побаловть, давно просят торт :)

annet_bakery 14 февраля 2015 21:35

Какое интересное сочетание!! И сам тортик очень красивый!

eastflower 14 февраля 2015 23:17

Спасибо большое! Вкус очень понравился.

Narine Hovhannisyan 14 февраля 2015 22:49

красота!

eastflower 14 февраля 2015 23:18

Нарине, спасибо большое! Рада, что понравился.

i_muminov 15 февраля 2015 01:57

Это просто какое-то воздушное чудо!!!

eastflower 15 февраля 2015 18:49

Искандар, спасибо! Рада, что понравился.

liligorina 15 февраля 2015 02:26

Очень нежный тортик! Праздничный!

eastflower 15 февраля 2015 18:49

Лиленька, спасибо! Очень понравился.

filifera 15 февраля 2015 03:34

Лена, какой классный торт! Спасибо за рецепт, надо будет поставить его в очередь:) (лайм лежит в холодильнике и просится в дело;). А как ты догадалась, что тимьян - это розмарин?:)) И масло лайма заинтересовало - никогда не встречала, интересно, что бы это могло быть? Большая экзотика, наверно, я даже апельсиновое масло нигде не могла найти. А собирала торт ты, наверно, в двух формах? Иначе непонятно, как его доставать... Edited at 2015-02-14 10:34 pm (UTC)

eastflower 15 февраля 2015 14:06

Леночка, спасибо! Я подумала, что тимьян будет не так сильно чувствоваться из-за лайма, решила розмарин использовать. Масло, думаю, можно купить в аптеках для ароматерапии. Апельсиновое масло видела там.А форма, действительно состоит из 2-х половинок, так как она силиконовая, то снимается хорошо.

filifera 15 февраля 2015 23:58

Леночка, спасибо за подсказку - действительно, в ароматерапии нашлось и апельсиновое масло, и лаймовое. А я-то все по кулинарным отделам смотрела, а там почему-то такого не водится. И ты меня удивила - я и не знала, что такая форма силиконовая бывает. У меня из пластика, но я, правда, еще ничего в ней не пробовала делать. Пока работаю над содержанием;), потом, надеюсь, дело дойдет и до формы.

Jane Shimko 15 февраля 2015 05:04

Рада, что рецепт понравился:) Исполнение отличное

eastflower 15 февраля 2015 14:36

Спасибо за рецепт! Отличный торт, моим домашним очень понравился - нежный, воздушный. Спасибо.

anya_gal 15 февраля 2015 05:23

Лена, какой нежный, красивый, аккуратный торт. Давно хочу попробовать розмарин в выпечке, даже почти отважилась на воспроизведение Машиного торта "Руж", но мои не любят клюкву, а вот клубника - то, что нужно. Обязательно сделаю. Кстати, спасибо тебе за советы по разбрызгиванию велюра, коробка очень помогла! Хотя всё равно крошечные капли масла оседают потом на всех поверхностях, но это уже не так критично. Нужно попробовать на улице распылять)). Спасибо тебе, Леночка, за то, что делишься рецептами и технологией.

eastflower 15 февраля 2015 18:51

Анечка, спасибо! Розмарин сильно не чувствуется, мои особо не поняли, но им понравился вкус. Я потом уже сказала, что это розмарин. Я обычно, когда велюрю покрываю столик пищевой пленкой, а на пол кладу большой пакет для мусора.

mrs_home 15 февраля 2015 14:37

Шикарный торт!

eastflower 15 февраля 2015 18:51

Анечка, спасибо! Вот оклемалась после болезни :)

sunpolina 15 февраля 2015 15:07

Чудесный :)

eastflower 15 февраля 2015 18:51

Полиночка, спасибо!

aranart 15 февраля 2015 22:28

Приятное сочетание вкусов)

eastflower 15 февраля 2015 22:37

Дарик, спасибо! Нам очень понравилось это сочетание :)

irenka2004 27 марта 2015 14:57

Елена,спасибо , торт вкусный, нежный!!!! не смогла так красиво украсить, как вы! велюром покрывать еще не пробовала, а глазурь у меня вся стекла! как думаете, почему? Спасибо, я -Ирина!

eastflower 27 марта 2015 15:31

Глазурь стекла либо потому, что желатин был слабый, либо глазурь была слишком теплой, либо торт плохо заморожен. Это бывает, если торт покрывать из холодильника, а не из морозилки. Все у вас получится, здесь, как и везде, просто нужна практика.

irenka2004 27 марта 2015 17:02

Елена, спасибо! торт был из морозилки, видно что то с глазурью!Буду пробовать снова и снова! А срез получился красивый!спасибо!

tania_bondarets 15 февраля 2015 23:19

очень нежно)

eastflower 27 марта 2015 15:45

ТанюшЮ спасибо большое!

alexmonc 18 февраля 2015 22:36

Привет! Меня зовут Алексей, я живу в Питере.Пишу о политике и экономике, страсть как люблю животных и частенько пощу забавные гифки с ними.Добавил тебя в друзья и буду очень рад взаимности :)

eastflower 27 марта 2015 15:45

Привет, рада знакомству.

nataly1959 16 августа 2015 17:35

Елена, добрый день! Не подскажите какую форму Вы используете для своей выпечки, уж очень красивая форма у тортов получается?Edited at 2015-08-16 01:36 pm (UTC)

eastflower 16 августа 2015 20:51

Эта форма называется "Эклипс", продается во Вкусном магазине (в Москве). Формы использую разные, при возможности прошу, чтообы привозили, что-то удается и у нас купить.

Оксана 2 апреля 2016 21:04

Елена, подскажите пожалуйста, а количество сахара в мусс не маловато? Или он так и должен быть, не сладким. Я все же добавила 100 гр белого шоколада ещё. Сегодня вот собираю торт. Спасибо за рецепт! Отпишусь потом.

3 апреля 2016 18:37

Здравствуйте! Бисквит довольно сладкий, поэтому мусс сглаживает этот вкус. Но, если нравится послаще, то можно и добавить.

Ольга 15 февраля 2017 10:46

Елена, добрый день. Подскажите, пожалуйста, если торт не будет покрываться велюром, зеркальной глазурью и т.д. Обязательно ли его нужно замораживать? Или можно просто оставить его в кольце до застывания в холодильнике? Спасибо.

7 мая 2017 12:13

Оля, здравствуйте! Да, можно оставить в холодильнике. Но вам нужно помнить, что глазурь и велюр используются не только для красоты, но они также предотвращают заветривание вашего мусса. Если вы будете есть сразу, то можно и не покрывать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

