Постный торт облепиха-апельсин-шоколад (20 марта 2015)

Спасибо Оле **agro_al** за дружеский пинок и просьбу поучаствовать в их Постном конкурсе "Постное меню". Позавчера весь вечер мой мозг работал над тем, чтобы такое приготовить. Исходила из того, что есть в морозилке, и настроения. Солнышко в эти дни наш город балует, поэтому захотелось что-то солнечного, яркого, как по цвету, так и по вкусу. Хорошо, в морозилке оказалось пюре облепихи. Сразу же родилось сочетание апельсин-облепиха-шоколад.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com





.

НА ТОРТ 18СМ:

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ:

135 г вареной моркови

3 ст.л. сахара

2 ст.л. растительного масла

100 г муки

50 г овсяных хлопьев (пробить в муку)

1 ч.л. разрыхлителя

цедра 1 апельсина

0.5 ч.л. корицы

0.5 ч.л. молотого имбиря

сок 0.5 апельсина

ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ:

200 г облепихового пюре

100 г сахара

1 ч.л. агар-агара

ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ:

30 г гранолы из овсяных хлопьев

50 г горького шоколада (70%)

50 г фундучного пралине (паста из орехов и карамели)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ МУСС:

200 г апельсинового сока

2 ст.л. манки

180 г апельсинового сока

100 г сахара

1 ч.л. агар-агара

ВЕЛЮР:

100 г темного шоколада (70%)

75 г какао-масла

Приготовление

Морковный бисквит:
Морковь натереть на мелкой терке, перетереть с сахаром. Добавить цедру, растительное масло и апельсиновый сок. Всыпать муку, овсяную муку, разрыхлитель, специи. Перемешать. Выложить в кольцо 16см. Выпекать при 180С 15-20 минут.

Желе из облепихи:
Сахар смешать с агар-агаром.
Пюре облепихи нагреть до 40С, всыпать сахар с агар-агаром, хорошо перемешать венчиком. Довести до кипения, постоянно помешивая, проварить 5 минут.
Форму 14см. Простелить ацетатной пленкой, бока тоже выложить ацетатной пленкой. Вылить чуть оствышее желе. Часть желе я вылила в силиконовые формы-полусферы. Заомрозить.

Хрустящий слой:
Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи.
Смешать с пралине, добавить гранолу, перемешать.
Выложить на бисквит, разровнять. Заморозить.

Апельсиновый мусс:
200 г апельсинового сока довести до кипения, всыпать манку, довести до кипения и проварить 5-10 минут до загустения. Чуто остудить. Взбить миксером.
180 г апельсинового сока нагреть. ДОбавить

сахар, смешанный с агар-агаром, перемешать.
Довести до кипения, проварить 5 минут.
Остудить немного.
Взбивая манную кашу на апельсиновом соке,
добавить сок с агар-агаром, взбить.

СБОРКА:
Бока формы 18см проложить ацетатной
пленкой.
Вылить половину мусса. Выложить
замороженное облепиховое желе.
Вылить оставшийся мусс. уложить
замороженный бисквит с хрустящим
шоколадным слоем (бисквитом вверх). Чуть
нажать, чтобы по бокам выступил мусс.
Заморозить.

Велюр:
Рстопить шоколад и какао масло.
Вылить в краскопульт, распылить на
замороженный торт.
Украсить шоколадными пластинами и
замороженным желе из облепихи.

Комментарии (48)

> **natapovarenok** 20 марта 2015 18:29
> Лена, это шикарный торт!

lenkazhestyanka 20 марта 2015 18:30

Обалдеть, он еще и постный! Гениальный торт)

agro_al 20 марта 2015 18:35

ты потрясающе придумала! так попробовать хочется)))

eastflower 20 марта 2015 18:45

Катенька, спасибо! Хотелось вас поддержать, хорошо, Оля меня позавчера "пнула" :))

kds2108 20 марта 2015 18:55

Выглядит потрясающе)

eastflower 20 марта 2015 20:38

Спасибо! Старалась :))

Narine Hovhannisyan 20 марта 2015 19:08

класс обалдеть какой красивый да еще постный молодец

eastflower 20 марта 2015 20:38

Нарине, спасибо большое!

julie208 20 марта 2015 19:39

Выглядит идеально! Торт с облепихой еще не пробовала, а сочетание апельсин-шоколад очень люблю)

eastflower 20 марта 2015 20:39

Юля, спасибо! Облепиха довольно яркая по вкусу, но с апельсином и шоколадом хорошо вписалась. Мне нравится кислинка.

sanvule 20 марта 2015 19:42

Лена, от твоего торта голова кругом! Великолепен!

eastflower 20 марта 2015 20:40

Викуль, спасибо! Мне приятно, что понравился :))

tania_bondarets 20 марта 2015 20:16

отличный торт)

eastflower 20 марта 2015 20:42

Танечка, спасибо! Очень рада, что удалось поучаствовать в конкурсе и девочек поддержать. Как-то вчера все сложилось :))

imungu 20 марта 2015 20:26

Какой интересный торт

eastflower 20 марта 2015 20:47

Ирочка, спасибо! Рада, что понравился - значит, задумка удалась. Завтра буду бабушку баловать.

i_muminov 20 марта 2015 20:29

Удивительно нежная фактура получилась! А выглядит просто потрясающе!!!

eastflower 20 марта 2015 20:48

Искандар, спасибо! Мне самой было интересно что-то придумать без яиц, молока, сливок и сливочного масла.

kristo_shadow 20 марта 2015 20:55

очень интересный тортик, спасибо!

eastflower 20 марта 2015 21:06

Спасибо! Рада, что понравился.

electrolyte_14 20 марта 2015 21:10

Мы, поклонники твоего искусства, тоже получаем пинки.Твои шедевры заставляют нас упражняться в красноречии, трудно подобрать достойные эпитеты для твоих произведений.Сочетание облепихи с апельсином очень удачное, ну а форма соответствует содержанию. МОЛОДЕЦ!

eastflower 20 марта 2015 21:21

Засмущала :)). Спасибо большое за теплые слова! Форма эта очень нравится - силиконовая, удобно торт вытаскивать.

lifetastesgreat 20 марта 2015 22:17

Леночка, ты монстр! такая красота и постный!!

eastflower 20 марта 2015 22:19

Анютка, спасибо! Пришлось придумать, чтобы девчонок поддержать. У них ведь еще специфика - крупы должны быть :)). Как-то звезды сложились, рада, что получился. Завтра повезут бабушку баловать - она у нас пост держит.

wowcook 20 марта 2015 22:52

Какая красота! Пойду почитаю))

eastflower 20 марта 2015 22:55

Оля, спасибо! Буду рада, если понравится :))

sago_cuisine 20 марта 2015 23:04

Дивной красоты торт, Лена! Я люблю, когда дизайн лаконичный, но в то же время есть, за что глазу зацепиться.

eastflower 20 марта 2015 23:05

Светочка, спасибо! Хотела сделать икру из облепихового желе, но шприца не оказалось, пришлось выкручиваться :))

liligorina 21 марта 2015 00:14

Красота неописуемая))

eastflower 21 марта 2015 10:58

Лиля, спасибо!

kinda_cook 21 марта 2015 00:56

Лена, выглядит восхитительно! Декор , вообще, в моем стиле :) Очень по-взрослому

eastflower 21 марта 2015 10:58

Викуль, спасибо! Декор люблю минимальный, особенно для себя - часто времени нет его делать :))

olgavb_osa 21 марта 2015 01:45

Вау, неужели этот шикарный торт - постный?!!!)))

eastflower 21 марта 2015 10:59

Оленька, спасибо! Ага, пришлось еще под Агро-Альянс подстроиться и их крупы использовать. Я рада, что удалось девочек поддержать, да и самой силы проверить.

anya_gal 21 марта 2015 09:01

Лен, ну что сказать, молодец!! Просто здорово.

eastflower 21 марта 2015 10:59

Анют, спасибо!

filifera 21 марта 2015 11:44

Лена, шикарный торт! И цвет, и форма, и декор - ну, все сошлось, поздравляю!Если удастся попробовать:), расскажи, как по вкусу мусс на манке - пока не очень представляю.P.S. Если можно, проголосую за тебя здесь, на сайте проголосовать не удалось.Edited at 2015-03-21 07:46 am (UTC)

eastflower 21 марта 2015 12:09

Леночка, спасибо! В этот раз все сошлось, сама очень рада. На манке мусс, конечно, плотноватый. Сливок здесь нет (подумала, что кокос и облепиха как-то будет перебор). Но, если учесть, что это постный, то очень даже хороший мусс. Его, когда взбиваешь, он повоздушнее получается. Вообще не так чувствуется, манка у меня был меленькая, так что гранулки не чувствуются. Немного жестковатый был слой шоколада с гранолой, но это на любителя, можно и совсем тонкий сделать, но шоколад хорошо подчеркивает облепиху.

sunpolina 21 марта 2015 19:55

ВОЛШЕБСТВО!!!

eastflower 21 марта 2015 20:05

Полиночка, спасибо!

home_bread 23 марта 2015 11:53

Ух ты, ничего себе! А я на первую фотку глянула и думаю: где тут торт?))) А в разрезе - самый натуральный))))

eastflower 23 марта 2015 21:32

Спасибо большое! Пришлось поработать, чтобы получился:))

merkulenish 27 марта 2015 03:51

Лена, а где ты такую форму покупала? Давно хочу, но у нас нигде не видела.

eastflower 27 марта 2015 09:51

Можно в Италике, а можно во Вкусном магазине.

Катя 27 октября 2017 23:41

Елена, на ланный момент на сайте агро-альянса рецепта нет, не могли бы вы продублировать?

20 февраля 2019 08:21

Да, очень бы хотелось повторить ваш тортик)) выложите ещё раз рецепт, пожалуйста

20 февраля 2019 08:21

Да, очень бы хотелось повторить ваш тортик)) выложите ещё раз рецепт, пожалуйста

20 февраля 2019 08:22

Да, очень бы хотелось повторить ваш тортик)) выложите ещё раз рецепт, пожалуйста

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

