Торт с рикоттой и грушами (28 марта 2015)

Ну, что утро началось рабочее - заглазировала торт, украсила и отдала. Надеюсь, понравится.
Потом поставила тесто на пирожки, ну а потом времени осталось не так много - решила сделать тортик, но быстрый. Недавно приобрела рикотту, решила ее опробовать. Вспомнила, что Аня **mrs_home** делилась рецептом торта с рикоттой. Анют, большое спасибо! Очень быстро делается, получается нежным, с легким ароматом карамели и фундука.
У меня была пачка рикотты 250 г , так что немного пересчитала крем. Напишу, как получилось у меня.





Ингредиенты на форму d=20см:

Бисквит:

90 г обжаренного фундука

3 яйца

60 г сахара

50 г муки

50 г сливочного масла (растопить и охладить)

Фундук крупно порубить ножом.

Яйца взбить с сахаром до пышного плотного состояния.

Всыпать муку, размешать.

В растопленное сливочное масло добавить часть полученного теста, очень хорошо

размешать.
Добавить в основное тесто, всыпать орехи, размешать.
Выложить в форму 22см.
У меня была форма силиконовая, при выпечки бисквит немного отошел от стенок, так что собирать пришлось в форме d=20см.
Бисквит остудить, вынуть из формы, нарезать на 2 коржа. Каждый корж обрезать кольцом d=20см.

Грушевая начика:
200 г груши конференц
1/4 ч.л. ванильной пудры или 0.5 стручка ванили
50 г сахара
20 г сливочного масла

Груши очистить от кожуры и середины, нарезать мелкими кубиками.
Сахар карамелизовать на сковороде. Как только появится карамельный цвет, добавить сливочное масло, размешать. Добавить кубики груши, ванильную пудру или семена ванили.
Хорошо размешивая, обжаривать, пока груша не станет мягкой.
Снять с огня, выложить в другую емкость и остудить.

Крем с рикоттой:
250 г рикотты
94 г сахарной пудры
94 г сливок

Рикотту пропустить через сито. Добавить половину сахарной пудры, размешать.
Сливки взбить до мягких пиков, всыпать оставшуюся половину сахарной пудры, взбить.
В рикотту добавить грушевую начинку, взбитые сливки. Перемешать.

Сборка:
На тарелку уложить кольцо d=20 см. На дно уложить бисквит, выложить начинку с грушами и рикоттой, накрыть вторым бисквитом, немного прижать.
Охладить в холодильнике минимум 3 часа. Снять кольцо. Посыпать сверху

сахарной пудрой, сразу же нарезать.
Подавать можно с шоколадом. Но мы обошлись без него.

Приятного чаепития!

Комментарии (28)

sago_cuisine 28 марта 2015 20:44
Нежный торт!

eastflower 28 марта 2015 20:45
Светочка, ага, очень нежным получился. А главное - так быстро готовится :))

sago_cuisine 28 марта 2015 21:08
Это тоже важно:)

filifera 28 марта 2015 22:55
О, вспомнила, что мне еще надо утилизировать - рикотту.:) Лена, спасибо за рецепт! А вот скажи мне как кондитер кондитеру:))) - не лучше было бы сделать отдельно слой карамелизированных груш и отдельно слой крема с рикоттой? Или они вместе просто потому, что "быстро и вкусно" (как предпочитают готовить в Америке)? (Если что, я правда не прикалываюсь, а просто хочу понять.)

eastflower 29 марта 2015 09:45
Леночка, буду рада, если понравится. Знаешь, слой карамелизированных груш довольно жидкий, если его просто положить, как есть, то он просто потечет. Можно, конечно, желатин положить. Но тогда слой с рикоттой будет никакой. А все вместе получилось очень даже хорошо. Здесь рикотта вбирает жидкость, держит форму. Но подавать лучше из холодильника, может потечь. Если надо, чтобы стоял, можно чуть желатина положить.Я и не думала, что ты прикалываешься :)).

filifera 29 марта 2015 11:35

Лена, спасибо, теперь понятно! Наверно, как-нибудь на днях попробую.P.S. Хочу еще раз сказать "спасибо" - наслаждалась сегодня утренним кофе с новым кексом, сделала просто мраморный шоколадно-кокосовый. Вместо творога у меня, как всегда, был крем-фреш, а в шоколадный бисквит добавила оливкового масла. В общем, творю, тскать...:)))

eastflower 29 марта 2015 13:31

Ленчик, так приятно :)). Здорово - творчество - это классно! Рада, что нравится. Значит, не зря пишу. Для меня ЖЖ - это особый мир, эмоционально подзаряжаюсь.

tania_bondarets 28 марта 2015 23:59

вкусно и по-домашнему

eastflower 29 марта 2015 23:49

Танечка, спасибо!

agro_al 29 марта 2015 08:51

Вкусный,красивый торт!

eastflower 29 марта 2015 23:50

Армине, спасибо! Он очень быстро готовится.

nattellla 29 марта 2015 13:07

О, я такую начинку из рикотты для профитролек использую! Вкусный тортик :))

eastflower 29 марта 2015 23:51

Наташенька, спасибо! Я не прочь пробовать простые в приготовлении, но вкусные вещи :))

sunpolina 29 марта 2015 13:55

Чудесный тортик :)

eastflower 29 марта 2015 23:51

Полиночка, спасибо! Рада, что понравился.

lifetastesgreat 30 марта 2015 09:00

как я люблю такие трафареты! Лен, а где такие купить?

eastflower 30 марта 2015 09:11

Анют, спасибо! Это трафареты фирмы tescoma, вроде были во Вкусном магзине, посмотри еще venchik.ru (это в Москве).

agro_al 30 марта 2015 15:25

Очень аппетитный торт! и такой простой в приготовлении…

eastflower 30 марта 2015 18:19

Мариночка, спасибо! Очень простой, но нежный и вкусный.

agro_al 31 марта 2015 09:17

обожаю рикотту)) и вот просто ложкой из банки и в сладком виде тоже)))

eastflower 31 марта 2015 09:48

А мне вот вариант этот не понравился, раньше (да санкций она такая вкусная была), а этот, как будто крахмал положили.Я знаю, что ты любишь все творожное :))

agro_al 31 марта 2015 10:40

да? при встрече обсудим рикотту) есть у меня пара заметок по ее поводу))

aranart 31 марта 2015 11:09

Такой нежный)

eastflower 31 марта 2015 11:15

Дарик, спасибо!

agro_al 8 апреля 2015 10:39

Какой он у тебя нежный-нежный!!

eastflower 9 апреля 2015 09:23

Заремчик, спасибо! Он, действительно такой :)

Татьяна Гурьянова 26 апреля 2015 10:48

Лена!Так хотела испечь такую красоту.При добавлении масла с тестом и орехами,тесто осело.И конечно при выпечке не поднялось.В чем ошибка?Пришлось допекать бисквитный корж.И у груш сироп образовался,процедила,чтоб уж крем не потек.

eastflower 26 апреля 2015 11:05

Масло надо добавлять в часть теста, перемешать и снова добавить в тесто. Если тесто осело, значит мешали не правильно или долго. В идеале 3-4 движения и тесто остается пышным. Груши разные бывают, лучше брать поплотнее, чтобы сок не сильно отделялся. Правильно сделали, что процедили.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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