Торт "Fraisier" (5 июня 2015)

Люблю этот торт - готовится быстро, свежие ягоды и маскарпоновый крем. А фисташковое финансье просто тает во рту.
Мне всегда жалко подвергать свежие ягоды термически (не так уж ее много), да, если честно, и не получается - дети все съедают. А вот этот торт нравится тем, что его не надо замораживать, правда, дождаться, когда он схватиться, труднее всего, так и хочется отрезать кусочек и съесть.
Несу **happyhomecook** на ФМ "Клубничный торт".





Ингредиенты на d=20см:

Фисташковое финансье:

90 г сливочного масла

1 ст.л. фисташковой пасты

50 г молотого миндаля

35 г муки

90 г сахара

3 белка

Масло растопить, смешать с фисташковой пастой и остудить.

Белки взбить с сахаром до плотных пиков.

Всыпать миндальную муку и пшеничную. Перемешать. Часть тесто добавить в

масло с фисташковой пастой и перемешать.
Полученную смесь добавить в тесто, быстро перемешать.
Выложить в кольцо 22 см. Выпекать при 180С 15-20 минут.
Отстудить. Вырезать кольцо 20см.

Мусс с маскарпоне:
250 г маскарпоне
3 желтка
80 г сахара
20 г воды
275 г сливок
7 г желатина
Желатин замочить в холодной воде.
Их воды и сахара сварить сироп до 121С.
Когда температура достигнет 105С начать взбивать желтки, вылить горячий сироп, взбить до остывания смеси до комнатной температуры.
Желатин растопить, смешать с маскарпоне. Добавить яичную смесь, перемешать.
Вмешать взбитые сливки.

800 г -1000 кг клубники

Сборка: Кольцо d=20см проложить по бокам ацетатной пленкой. На дно уложить фисташковое финансье.
Клубнику порезать на половинки, половинки уложить по бокам - срез соприкается с кольцом. Выложить часть мусса, распределить по бокам. Выложить половинки клубники на мусс, вылить оставшийся мусс, разровнять. Поставить в холодильник схватываться.
Снять кольцо и ацетатную пленку, украсить по желанию.
Приятного чаепития!



Комментарии (44)

agro_al 5 июня 2015 20:27

Леночка один из любимых тортов!! Красота и он лето!!!! Еще у Инны идет клубничный фм!

eastflower 5 июня 2015 20:47

Заремочка, спасибо! Я его тоже люблю. И он еще спасение, когда ягоды не сладкие. Вот вчера купила мальчишкам - так такая сладкая была, а сегодня кислая. Решила в торт положить. Схомячила сама кусочек, жду детей. Они его тоже очень любят.

zuzu38 5 июня 2015 20:43

Красота! Очень люблю!

eastflower 5 июня 2015 21:15

Рузанна, спасибо! Люблю его нежно :)

irsenas 5 июня 2015 21:14

какой красавец!

eastflower 5 июня 2015 21:16

Ирочка, спасибо! Мы его всей семьей любим :)

polinaimp 5 июня 2015 22:04

Как красиво!!! Леночка, искусство!!!

eastflower 7 июня 2015 01:10

Полиночка, спасибо!

manyakotic 5 июня 2015 22:05

Чудесный тортик :)

eastflower 7 июня 2015 01:10

Мариночка, спасибо! Я его очень люблю.

magdacook 5 июня 2015 22:22

классный летний десерт!я тоже люблю так украшать бока тортов в клубничный сезон)))

eastflower 7 июня 2015 01:11

Мариночка, спасибо! Свежие ягоды так хороши, очень люблю это сочетание. А украшение такое простое, но очень эффектно смотрится.

annet_bakery 5 июня 2015 22:25

Объедение!! Очень красиво сморится.

eastflower 7 июня 2015 01:11

Анечка, спасибо!

aranart 5 июня 2015 23:20

Красота-то какая)

eastflower 7 июня 2015 01:11

Дарик, спасибо! А делается очень быстро, за это и люблю его.

tania_bondarets 6 июня 2015 00:05

красивый тортик)

eastflower 7 июня 2015 01:12

Танечка, спасибо!

i_muminov 6 июня 2015 14:45

Какой классный торт! декор просто потрясающий, видна тонкая работа!!!

eastflower 7 июня 2015 01:12

Искандар, спасибо! Очень быстрый, но вкусный.

m_vredinka 6 июня 2015 22:04

Шикарный торт!

eastflower 7 июня 2015 01:12

Машенька, спасибо!

imungu 7 июня 2015 00:42

Идеальный

eastflower 7 июня 2015 01:12

Ирочка, спасибо! А главное, что быстро и вкусно :)

sunpolina 7 июня 2015 15:31

Волшебный!!

eastflower 7 июня 2015 16:26

Полиночка, спасибо!

lily_rocha 7 июня 2015 23:44

Лена, ты просто волшебница! Такой потрясающий торт!!!

eastflower 8 июня 2015 09:41

Юленька, спасибо! Он самый легкий из всех, я его очень люблю. Узнала о варианте с маскарпоне в прошлом году, очень понравился.

liligorina 8 июня 2015 01:12

Прекрасный летний тортик!!!

eastflower 8 июня 2015 20:43

Лиленька, спасибо! Я его очень люблю за простоту и вкус.

zalevchik 8 июня 2015 17:33

Красиво, изысканно, вкусно!!! Леночка, ты, как всегда, на высоте!

eastflower 8 июня 2015 20:41

Большое спасибо!!!

sago_cuisine 9 июня 2015 12:59

Какой красавец!!! Я всё собираюсь его приготовить, но ягоды у нас съедаются моментально:))

eastflower 9 июня 2015 13:02

Светочка, спасибо! У меня та же история - если дети дома, то я ничего не могу приготовить, даже украсить :)), но если нет, то могу успеть :))

agro_al 9 июня 2015 13:08

очень красивый!

eastflower 9 июня 2015 13:55

спасибо большое!

tastyak 10 июня 2015 02:58

Какой яркий!))) Я бы не устояла!)))

eastflower 10 июня 2015 09:52

Настя, спасибо! Люблю его нежно :))

nschatzi 11 июня 2015 09:24

Елена, спасибо огромное за рецепт. Торт получился очень вкусным!

eastflower 11 июня 2015 15:53

Очень рада:)

suntoriya 25 июня 2015 02:41

МММ, вкусняшка)

eastflower 25 июня 2015 08:10

Викуль, точно! Особенно с вашей вкусной клубникой :))

psinix 4 августа 2015 08:34

кошмарный, ужасный просто, этот тортик. Готовить просто, есть вкусно, остановиться невозможно. мы за 2 часа вчетвером его уговорили весь. тортик из серии: скажи талии: "нет".просто ради любопытства: сливки вы взбиваете до желтков, или после?

> **eastflower** 5 августа 2015 19:30
>
> Да, уж он такой. Сливки я взбиваю обычно в конце ручным бленедром, это занимает 2-3 минуты.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

