# Торт Экзотик (15 июня 2015)

У меня остался лаймовый бисквит, решила сделать торт "Экзотик". Рецепт взяла в инстаграмме у @tartufi, правда, у меня не было манго кусочками и ананаса, так что заменила на пюре абрикоса - не так экзотично, но получилось довольно вкусно. Мусс остался, так что заморозила в формочках, люблю эти шарики. Правда, велюрить их не так удобно, струей их сносит.
По вкусу очень понравился, нежный, с небольшой кислинкой, ароматный.



**Ингредиенты на форму 18см:**

*лаймовый бисквит:*

22 г желтков

13 г яиц

22 г сахара

3 г тримолина (можно заменить сахаром или медом  без сильного вкуса)

33 г белков

12 г сахара

41 г миндальной муки

7 г муки

цедра 0.5 лайма

13г  сливочного масла

Взбить желтки, яйца, сахар, тримолин в пышную светлую массу.

Отдельно взбить белки с 12 г сахара.

Масло растопить.

натереть цедру, смешать с мукой (пшеничной и миндальной)

В желтковую смесь, добавить половину белков, миндальную и пшеничную муку с цедрой, размешать. Вмешать оставшиеся белки, добавить сливочное масло, размешать.

Выложить в кольцо 16см. Выпекать при 180С 12-15 минут. Остудить. Вырезать из кольца.

*Кокосовый крем-мусс:*

50 г белого шоколада

170 г кокосового пюре

5 г желатина

120 г взбитых сливок (33%)

Желатин замочить в холодной воде.

Пюре кокоса нагреть до кипения, добавить разбухший желатин, размешать.

Вылить на шоколад, пробить блендером. Остудить до 30С, вмешать взбитые сливки.

Форму d=16см обернуть дно пищевой пленкой, бока выложить ацетатной пленкой.

Вылить крем-мусс. Заморозить.

*Мармелад манго-маракуйя-абрикос:*

75 г тримолина (инвертный сахара, можно заменить на мед)
50 г пюре маракуйи
105 г пюре манго
100 г пюре абрикоса
7 г пектина NH
30 г сахара
10 г лимонного сока

Сахар смешать с пектином.
Пюре смешать, нагреть до 40С. Всыпать сахар с пектином, постоянно помешивая смесь.
Довести до кипения, проварить 1 минуту.
Снять с огня добавить лимонный сок, размешать. Остудить до комнатной температуры.
Вылить на замороженный кокосовый крем -мусс. Заморозить.

*Мусс манго-маракуйя:*

40 г сахара
15 г воды
50 г белка
7 г желатина
55 г пюре манго
55 г пюре маракуйи
180 г сливок (33%)

Желатин замочить в холодной воде. Дать набухнуть.
Приготовить итальянскую меренгу: Сахар + вода, довести до 118С. При 107С начать взбивать в белки. Белки должны взбиться в пену. Влить готовый горячий сироп, постоянно взбивая миксером. Взбить до остывания меренги.
Нагреть пюре до кипения. Добавить желатин, размешать.Остудить.
Добавить меренгу, перемешать. Добавить взбитые сливки.

**Сборка:**

Дно формы 18см натянуть пищевой пленкой, бока выложить ацетатной пленкой.
На дно уложить 2/3 мусса манго-маракуйя. Выложить замороженную начинку, мармеладом из манго-маракуйи-абрикоса вовнутрь.
Сверху выложить оставшийся мусс, уложить в конце бисквит, чуть нажать, чтобы по бокам вышел мусс.
У меня мусс остался, можно его заморозить в мини-формах и оставить на украшение, либо отправить в холодильник застыть и съесть.
Форму заморозить. Я обычно отправляю замораживаться на ночь.
Вынуть из морозилки, снять форму, ацетатную пленку.
Заглазировать или покрыть велюром (белый шоколад 75г + 50 г какао масла + желтый краситель) замороженный торт.
Украсить по желанию. Дать разморозиться в холодильнике 2-3 часа или при комнатной температуре.
Приятного чаепития!



## Комментарии (50)

**rusudan2** 14 июня 2015 22:28

прекрасный! очень нежный!

**eastflower** 14 июня 2015 22:46

Спасибо! Вот, освобождаю морозилку.

**liligorina** 14 июня 2015 22:32

Чудесный торт!!! Очень летний ))Эх, надо мне срочно покупать краскопульт ))
Велюровые торты смотрятся шикарно ))

**eastflower** 14 июня 2015 22:45

Лиля, спасибо! Точно-точно. Велюр очень нравится. Правда, подготовка занимает большое времени,чем сам процесс.

**magdacook** 14 июня 2015 22:52

красиво. только я не совсем поняла. ты про меренгу ничего не пишешь в сборке. судя по картинке на мармелад?Edited at 2015-06-14 06:57 pm (UTC)

**eastflower** 14 июня 2015 22:58

Спасибо! Ага, сначала его, потом сверху выливаешь мармелад, а склеивает все мусс с манго и маракуйей.

**olga_krav4enko** 14 июня 2015 23:28

такой необычный

**eastflower** 14 июня 2015 23:29

Спасибо! ПО вкусу и текстуре очень понравился.

**aotea** 14 июня 2015 23:40

очень необычный тортик! спасибо)

**eastflower** 14 июня 2015 23:56

Спасибо! Буду рада, если пригодится.

**i_muminov** 14 июня 2015 23:41

Декор великолепный. Превосходный, ровный, разрез! Судя по продуктам, вероятно очень вкусный и нежный торт! Елена, это впечатляет!!!

**eastflower** 14 июня 2015 23:58

Искандар, спасибо! По вкусу необычный, нам всем понравился.

**tania_bondarets** 15 июня 2015 00:13

посмотрела на шарики и вспомнила: сегодня были в кафе и пробовали такую штуку необычную. там торт украшен был шариками, как пузырями. оболочка тоненькая, а внутри сливочная жидкость. похоже на резиновый шарик с водой. что это так и не поняла

**eastflower** 15 июня 2015 00:17

Как интересно! А жидкость не карамель была?

**halynatykhoruk** 15 июня 2015 00:16

Лен,красота!торт смотрится как игрушечный,нежный,хочется погладить его как плюшевого мишку.

**eastflower** 15 июня 2015 00:17

Галя, спасибо! Вот за это люблю велюр :)), он легок в использовании, а эффект потрясающий.

**prascovia1934** 15 июня 2015 01:23

Леночка! Очень празднечный торт!В рецепте есть кокосовое пюре, Вы где то готовое купили, или есть рецепт? Спасибо.

**eastflower** 15 июня 2015 22:06

Спасибо большое! Пюре кокоса покупала, оно замороженное.

**lily_rocha** 15 июня 2015 02:20

Торт, просто восхитительный, а разрез,просто любоваться, а потом съесть))

**eastflower** 15 июня 2015 22:06

Юленька, спасибо! Нам очень понравился. Люблю печь, когда деток нет :)), спокойно так все получается.

**raechka_sav** 15 июня 2015 10:09

Лена, чтобы шарики не сносило, крепи их на капельку сиропа глюкозы ;)

**eastflower** 15 июня 2015 22:06

Раечка, спасибо огромное!!!

**agro_al** 15 июня 2015 11:23

Леночка, торт прекрасен!

**eastflower** 15 июня 2015 22:07

Мариночка, спасибо! Давненько я не пекла.

**natapovarenok** 15 июня 2015 13:20

Какой красивый торт, Лена!

**eastflower** 15 июня 2015 22:07

Наташенька, спасибо!

**lanochka08** 15 июня 2015 17:06

красивый-и не сомневаюсь вкусный торт!

**eastflower** 15 июня 2015 22:07

Светочка, спасибо! По вкусу понравился. Я вообще люблю экзотические фрукты.

**flamebelle** 15 июня 2015 19:39

Выглядит невероятно изысканно! Нежно и свежо!

**eastflower** 15 июня 2015 22:08

Оксаночка, спасибо! Как я рада тебя видеть! Как твои дела?

**nattellla** 15 июня 2015 22:52

Он просто идеален!!! Лен, а где ты такую форму с круглыми шариками покупала? Можешь мне бренд подсказать?

**eastflower** 16 июня 2015 09:10

Наташенька, спасибо! Форма фирмы silikomart, у них сейчас много форм с белым силиконом, очень красивые и удобные. Рекомендую, у вас, думаю, легче достать :))

**agro_al** 16 июня 2015 13:17

Ленчик, как красиво))

**eastflower** 16 июня 2015 14:40

Катенька, спасибо!

**sunpolina** 16 июня 2015 19:50

Шикарный!

**eastflower** 16 июня 2015 22:40

Полиночка, спасибо большое!

**m_vredinka** 16 июня 2015 20:03

Шикарный торт! А на вкус… боже, боже…

**eastflower** 16 июня 2015 22:41

Машунь, спасибо! Да, экзотика покоряет :)), пора новые пюрешки прикупить.

**agro_al** 17 июня 2015 10:28

Очень красивый торт Ленчик!!

**eastflower** 18 июня 2015 21:40

Заремочка ,спасибо!

**mozg72** 24 июня 2015 00:15

…невероятный какой-то:):):)

**eastflower** 25 июня 2015 16:11

Леночка, спасибо! По вкусу пришелся :)

**Narine Hovhannisyan** 3 июля 2015 12:32

сама нежность класс

**eastflower** 3 июля 2015 12:41

Спасибо большое!

**nimfeechka** 6 сентября 2015 22:40

Лена, сижу любуюсь твоими тортами (параллельно уроки делаю))) и вот вопрос появился.. а если нет готового кокосового пюре, из свежего кокоса можно сделать? Оно будет такое же по вкусу интересно.

**eastflower** 7 сентября 2015 00:26

Леся, привет! Спасибо, дорогая :)). Конечно, можно из свежего сделать. Вроде бы даже кто-то заменяет пюре кокосовыми сливками.

16 сентября 2015 22:54

Елена, только начинаю готовить муссовые торты. Случайно набрела на Вашу страничку и зависла))) Хочется сделать сразу все))) Вы талантище!!!👍Подскажите, пожалуйста, где можно купить фруктовые пюре?

**eastflower** 16 сентября 2015 23:12

Спасибо за теплые слова! Фруктовое пюре ищите в кондитерских магазинах в своем городе. В Санкт-Петербурге - это Золотой Грошик и Русский двор.

**nimfeechka** 22 сентября 2015 23:50

Лена, а в мармелад ты желатин не добавляла? Он у тебя на фото такой шикарный. Я купила кокосовое пюре, хочу повторить этот торт, но боюсь что на пектине, опять все потечет.

**eastflower** 23 сентября 2015 00:32

Я использовала NH пектин, немного дольше уварила, он тогда получается таким густым, так что не потек. Если боишься, то положи чуток желатина, он не будет чувствоваться, а ты подстрахуешься.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast