Тарт простой с клубникой и грейпфрутом (15 января 2016)

Что вы делаете, когда остается мусс? Обычно я готовлю так, чтобы все было точно на форму. Может остаться 2-3 ст.л., но это быстро съдается.
А здесь готовила полено и не расчитала объем мусса. Хорошо, формочки силиконовые разных форм теперь спасают. Заморозила в них.
Ну, и надо было как-то их использовать. А тут и повод нашелся - нужно было быстро гостей чаем напоить, и 2 грейпфрута лежали.
Рецепт прост, но подача получилась хорошей.
Единственное, мусс лучше укладывать на кули или джем. Я же уложила на дольки грейпфрутов и апельсинов, резать не так удобно - кнели скатываются.
Несу тарт к Заремочке **surrealnay** на Новогодний конкурс "Корзина подарков".



Ингредиенты на форму 20см:

Дакуаз:

140 г белков

100 г сахара

100 г молотого миндаля

50 г сахарной пудры

35 г муки

Взбить белки с сахаром до твердых пиков, вмешать сухие ингредиенты. Выложить полученное тесто в конидтерский мешок с насадкой 12-14 см. Выдавить в кольцо 20 см по спирали корж, по бокам выдавить крупные шарики.

Выпекать в разогретой до 170С духовке 20-30 минут до золотистого цвета (время зависит от духовки).

Остудить, вырезать ножом из кольца, посыпать сахарной пудрой.

Ягодное кули:

70 г ягодного пюре (у меня смородина и клубника)
15 г сахара
3 г пектина NH (или 5 г крахмала)
1 г желатина

Желатин замочить в воде. Пюре нагреть до 45С. Сахар смешать с пектином, высыпать в пюре, перемешать. Варить до кипения, проварить 1 минуту, добавить замоченный желатин. Перемешать. Остудить.
Выложить на дакуаз, оставив 1 см по краям

Клубничный мусс (точное количество не скажу, так как это были остатки):
50 г белков
50 г сахара
15 г воды
150 г пюре клубники
6 г желатина
133 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.
Сварить из сахара и воды сироп до 121С. Влить во взбивающиеся белки, взбить до остывания.
40 г пюре нагреть, добавить разбухший желатин. Смешать с оставшимся пюре.
Вмешать меренгу венчиком. Добавить взбитые сливки.
Выложить в кондитерский мешок, выдавить в маленькие формочки, которые у вас есть. Заморозить.

2 герйпфрута и 2 апельсина: срезать сверху и снизу, по бокам обрезать кожуру, захватывая мякоть, вырезать дольки из сегментов. Из остатков, выдавить сок. Сегменты обсушить бумажным полотенцем.
Выложить на кули, сверху положить замороженный мусс. Украсить по желанию.
Приятного чаепития.

Комментарии (29)

manyasha_p 15 января 2016 14:29

Выглядит роскошно!

eastflower 15 января 2016 14:31

Мариночка, спасибо!

lisa_alis 15 января 2016 14:37

великолепно! кнели украсят любой торт, уже в любых обличьях видела, все нравятся, и шоколадные и ягодные…

eastflower 15 января 2016 14:41

Спасибо! Это точно, кнели всему придают красоту. Любимая форма :)

lifetastesgreat 15 января 2016 18:20

обожаю сочетание грейпфрута и клубники!

eastflower 15 января 2016 20:45

И я люблю очень.

natapovarenok 15 января 2016 21:46

Красотааа!)

eastflower 16 января 2016 14:40

Наташенька, спасибо большое!

7chocolat 15 января 2016 22:41

Привет! Очень симпатично)И мне кажется, грейп еще много скажет в кондитерке.

eastflower 16 января 2016 14:41

Настя, привет! Да, грейпфрут в кондитерке так звучит классно. Даже горчинка становится пикантной и не такой интенсивной.

sago_cuisine 15 января 2016 23:44

У меня не остаётся, сынок всё подъедает:)))Шикарный получился тарт, Лена!

eastflower 16 января 2016 14:42

Светочка, это так хорошо, когда сынок подъедает :)). Помню себя в детстве - так любила миски от крема вылизывать :))

filifera 16 января 2016 01:12

Лена, отличный тарт! Вот что значит, когда становишься профессионалом - уже можешь при необходимости скомбинировать свои наработки из разных рецептов и сделать из того, что есть под рукой, "конфетку".:) Это я называю "чувствовать продукты", уметь обращаться с ними свободно.

eastflower 16 января 2016 14:10

Леночка, мне еще многому надо научиться. Но постепенно появяется это чувство комбинации. Все-таки везде нужен опыт, но и лента друзей дает о себе знать, очень много узнаю даже по фотографиям, а советы, так вообще бесценны.Спасибо тебе огромное!

wowcook 17 января 2016 23:58

Конечно, чувство свободы в рецепте - это прекрасно, с тортами-кремами у меня так не получается. Лучше не отступать от заданного))Но ты просто мастер!

eastflower 18 января 2016 01:37

Оля, ты - скромничаешь, у тебя все хорошо получается :)). "Я - не волшебник, я только учусь" :)).

agro_al 18 января 2016 15:50

Великолепный тарт!

eastflower 18 января 2016 17:31

Армине, спасибо!

agro_al 20 января 2016 13:13

Как красиво, пикантно и нежно! Очень нравится Ленчик!

eastflower 20 января 2016 14:27

Спасибо, дорогая!

sunpolina 20 января 2016 23:11

Какая же прелесть!!

eastflower 20 января 2016 23:16

спасибо!

agro_al 22 января 2016 11:54

интересное сочетание, Лен! я бы хотела попробовать)))

eastflower 22 января 2016 21:16

Катенька, спасибо! Надо встретиться :))

agro_al 23 января 2016 10:41

я с удовольствием))

sovenok_ksu 26 января 2016 20:14

Леночка, кнели прям в рот просятся сами)). Отличный тарт!

eastflower 26 января 2016 20:39

Ксюшенька, спасибо! С ними так удобно :)), я раньше все мечтала научиться их делать. Но с формами вообще удобно - любой мусс заморозить или желе и все, украшение готово :))

ya_valechka 2 февраля 2016 01:14

Очень симпатичный тарт. Жаль только не дружит мой нос с апельсинами:)) Я подобные готовила с ягодами и творожно-сливочный кремом. В любом случае удобный вариант экспресс-торта, когда гости предупредили с утра, что в обед будут. Быстро и вкусно

eastflower 2 февраля 2016 01:15

Спасибо большое! Здесь можно варьировать состав по вашему вкусу :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

