Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля
03.10.11 16:22 -

- **Для заварного теста:** Вода - 300 мл.,Яйцо - 5 шт., Масло сливочное - 150 гр., соль - 0,5 ч.л.
- **Для основы торта:** Творог - 500 гр. Йогурт - 450 мл., Сметана 20% - 100 гр., Желатин - 2
- **Для крема:** Сливки 35% - 500 мл. Сахар - 100 гр., Курага - 150 гр., Фундук - 100 г

Готовим заварное тесто. Доводим до кипения стакан воды, добавляем масло, соль.

Когда масло полностью растаяло, снимаем с огня, сразу же добавляем муку и одновременно взб

По одному, добавляем все 5 яиц и тут же взбиваем.

Перекладываем тесто в кондитерский мешок и отсаживаем на противень.

Если нет мешка, то можно воспользоваться чайной ложечкой.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

Готовим базу для торта.

В блендере взбиваем творог, йогурт и сметану.

Должна получиться гладкая масса, без творожных крупинок.

Желатин заливаем 1/4 стакана холодной воды и даём ему разбухнуть.

Затем нагреваем желатин, до полного растворения крупинок желатина.

Тёплый, жидкий желатин вливаем в творожную массу и взбиваем миксером.

Форму застилаем фольгой и выливаем туда творожную массу.

Ставим в холодильник на 30-40 минут, до полного застывания.

Курагу кипятим 2-3 минуты и оставляем в кипятке, чтобы она стала мягкая.

Добавил(а) Оля
03.10.11 16:22 -

Фаршируем заварные плюшки курагой с фундуком, и вареной сгущенкой.

В курагу вставляем орешек, и затем всё это вставляем в заварную плюшку.

Сливки взбиваем со 100 гр. сахара, до плотной консистенции.

Основа для торта застыла.

Осторожно вытаскиваем её из формы.

Переворачиваем на тарелку и снимаем фольгу.

Выкладываем слой плюшек, фаршированных курагой и фундуком.

Пропитываем взбитыми сливками.

Сверху выкладываем слой плюшек, фаршированных варёной сгущенкой.

Выравниваем всё взбитыми сливками.

Сверху украшаем торт по желанию.

Добавил(а) Оля
03.10.11 16:22 -

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}