Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля
27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16





- **Для бисквита:** Сахар - 150 гр.,Яйцо - 2 шт. Масло сливочное - 100 гр.,молоко - 200
- **Для суфле:** Желатин - 1 пачка (20 гр.). Сахар - 150 гр., белки от 5 яиц. Ванилин
- **Для крема:** Желтки 5 яиц, мука - 50 гр. Сахар - 150 гр., молоко - 500 мл.



Желатин.

Желатин заливаем 100 мл. холодной воды. Оставляем набухать.

Готовим бисквит.



Смешиваем какао, сахар, растопленное масло. Взбиваем миксером.



Добавляем 2 яйца, взбиваем.



Вливаем молоко, взбиваем.



Добавляем муку и гашёную соду.

Хорошо взбиваем.



Выкладываем тесто в форму, застеленную фольгой. Выпекаем в разогретой до 180 градусов ду



Готовим крем и суфле.

5 яиц разделяем на белки и желтки.



В желтки добавляем муку и сахар. Взбиваем до однородной массы.

В белки добавляем ванилин, сахар и лимонную кислоту. Взбиваем в плотную пену.



500 мл молока ставим на огонь. Когда молоко начнёт закипать, выливаем в него желтковую смес



Готовый корж разрезаем на 2 части.

Крем остужаем.

Пропитываем коржи заварным кремом.



Для суфле: Желатин нагреваем ,постоянно помешивая, до полного растворения крупинок.

Остужаем, до тёплого состояния.

Вливаем желатин в белковую пену и взбиваем миксером.

Важно, чтобы желатин был жидкий и немного тёплый. Если желатин будет горячий, белки сваря



Застилаем форму фольгой, выливаем туда белковую массу. Сверху выкладываем фрукты (я взя



На шоколадный корж, пропитанный заварным кремом выкладываем порезанные фрукты или яго

Сверху кладём слой суфле.



Нарезем на порционные кусочки.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}