

## Тортик "Очарование"

Послан Tasia - 03/02/2010 12:01

украшения можно придумать разные в каких угодно вариациях )

Я делала два раза его, так что могу показать только два варианта)

Торт так же бисквитный )

### Re:Тортик "Очарование"

Послан Tasia - 03/02/2010 12:09

для светлого бисквитного коржа

яйца - 5 шт,

сахар - 1 неполный стакан,

ванильный сахар - 1 чайная ложка,

мука - 0,75 стакана,

крахмал - 2 столовых ложки,

разрыхлитель - 1 чайная ложка (необязательно)

для темного бисквитного коржа

яйца - 5 шт,

сахар - 1 неполный стакан,

ванильный сахар - 1 чайная ложка,

мука - 0,5 стакана,

крахмал - 2 столовых ложки,

какао - 1 столовая ложка,

разрыхлитель - 1 чайная ложка (необязательно)

для крема, наполнителя и украшения торта

сливки для взбивания (не менее 35% жирности) - 500-600 мл,  
сахарная пудра - 0,75 стакана (по вкусу),  
шоколад (молочный или темный) - 100 г,  
бананы - 1-2 шт,  
консервированные абрикосы или персики - 400-граммовая банка,  
абрикосовый сироп - 100 мл,  
быстрорастворимый желатин - 1 чайная ложка,  
киви - 1 шт

растительное масло для смазывания противня,  
2 чистых полотенца + сахар или сахарная пудра для бисквитных коржей,  
пергаментная бумага

=====

## Re:Тортик "Очарование"

Послан Tasia - 03/02/2010 12:15

Вечером на другом компе поищу фото тортика 

=====

## Re:Тортик "Очарование"

Послан Tasia - 03/02/2010 12:41



это один из вариантов, самый первый бисквитный тортик, который я делала, поищу ещё и другие варианты, там с черешней украшено ещё есть, но это на ноуте

=====

## Re:Тортик "Очарование"

Послан Алла - 03/02/2010 13:07

Очень аппетитно! Я как то тоже делала бисквит с крахмалом, очень воздушный получается.

## Re:Тортик "Очарование"

Послан Tasia - 03/02/2010 14:40

Выпекать бисквит ~10 минут в нагретой до ~180°С духовке (корж не нужно сильно зарумянивать).

На столе расстелить чистое полотенце и посыпать его сахарной пудрой или сахаром (~1 столовая ложка).

Горячий корж вынуть из духовки, выложить на посыпанное сахаром полотенце и аккуратно снять пергамент (лучше класть на край полотенца)

Быстро свернуть горячий корж вместе с полотенцем и оставить остывать на ~30 минут.

Остывшие коржи аккуратно развернуть, убрать полотенце и снова свернуть рулетом.

Каждый рулет разрезать поперек на 4 одинаковых рулетика.

Аккуратно развернуть светлый рулетик, смазать его взбитыми сливками и посыпать тертым шоколадом.

Таким образом подготовить все светлые рулетики.

Затем аккуратно развернуть темный рулетик, смазать его взбитыми сливками и разложить на поверхности кусочки фруктов.

Таким образом подготовить все темные рулетики.

Сборка торта.

Светлый рулет свернуть так, чтобы сливки и шоколад оказались внутри (сворачивать довольно плотно).

Светлый рулет аккуратно обернуть темным рулетом.

Таким образом, чередуя, темные и светлые рулеты собрать "большой рулет".

Рулетики нужно скручивать довольно плотно, но если все же образовались небольшие пустоты, заполнить их кусочками фруктов.

Подровнять поверхность и боковины торта, при необходимости срезав излишки бисквита.

Оставшимися взбитыми сливками обмазать весть торта, а затем начать украшать его фруктами (только фрукты потом обязательно полить желатиновым сиропом, чтобы они сохраняли свой вид )

В общем торт готовится не так уж и быстро, но когда получается, просто за уши не оторвать)))

---