

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:**

- **Для суфле:**

- **Для крема:**

Сахар - 150 гр., Яйцо - 2 шт. Масло сливочное - 100 гр., молоко - 200

Желатин - 1 пачка (20 гр.). Сахар - 150 гр., белки от 5 яиц. Ванилин

Желтки 5 яиц, мука - 50 гр. Сахар - 150 гр., молоко - 500 мл.

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16



Желатин.

Желатин заливаем 100 мл. холодной воды. Оставляем набухать.

Готовим бисквит.



Смешиваем какао, сахар, растопленное масло. Взбиваем миксером.

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16



Добавляем 2 яйца, взбиваем.



Вливаем молоко, взбиваем.

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16



Добавляем муку и гашёную соду.

Хорошо взбиваем.



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

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16



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.

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16



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



Готовый корж разрезаем на 2 части.

Крем остужаем.

Пропитываем коржи заварным кремом.

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16



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

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16



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

Сверху кладём слой суфле.



Нарезем на порционные кусочки.

Приятного аппетита!!!

Шоколадный торт с заварным кремом под воздушным суфле

Добавил(а) Оля

27.01.11 08:13 - Последнее обновление 27.01.11 09:16

{kunena_discuss:16}