Торт суфле с жимолостью

Добавил(а) Оля
17.06.09 18:23 - Последнее обновление 31.05.10 19:31





Продукты

- **Суфле :** Сахар - 0,5 стакан Яйцо (белки) - 4 шт., Жимолость - 1 ст. Лимонная
- **Бисквит:** Яйцо - 2 шт. Жимолость - 200 гр.
- Сахар - 150 гр., Какао-1 ст.л.
- Мука - 300 гр., Сметана - 250гр., Сода, уксус.

- КРЕМ: Сметана - 250 г + Сахар - 0,5 стакан
- Молоко - 1 ст. + Крем в пакете
- Время приготовления 2 час.



Бисквит:

Смешиваем 2 яйца и стакан сахара.

4 желтка, которые остались от приготовления суфле, тоже кладум в бисквит.

Хорошо взбиваем, пока сахар полностью не расствorится.



Готовим бисквит.

Добавляем стакан сметаны и опять хорошо взбиваем миксером.



Замешиваем тесто

Добавляем муку. хорошо взбиваем миксером.

Консистенция теста должна быть как не очень густая сметана.



Тесто для бисквита.

Добавляем 1 чайную ложку соды гашёную уксусом.

Хорошо перемешиваем.



Бисквит.

В форму наливаем немного теста, около 1 см.

На тесто выкладываем ягоды жимолости.



Бисквит с жимолостью.

Сверху заливаем тестом, около 1 см.

Бисквит выпекаем в разогретой духовке до 180 градусов 20-25 минут.



Шоколадное сердце.

У меня осталось 0,5 стакана теста.

Я добавила в него 1 столовую ложку какао и выпекала в небольшой форме в виде сердца.



Готовим Суфле.

Желатин замачиваем в 0,5 стакане воды на 15 мин.

Нагреваем на слабом огне пока желатин полностью не растворится. Остужаем.



Взбиваем белки.

Белки от четырёх яиц перемешиваем с сахаром, 0,5 ч.л. лимонной кислоты и щепоткой ванилина.

Хорошо взбиваем до плотной пены.

Тонкой струйкой вливаем *теплый* ( ) желатин в белковую массу и взбиваем.



Готовим суфле с жимолостью

В форму выкладываем фольгу, немного смазываем растительным маслом.

Всю белковую массу делим на две части.

Из одной части делаем белый слой суфле.

В форму наливаем белковую массу (1 см. толщиной), кладём жимолость и сверху опять заливаем



Кофейный слой суфле с жимолостью

Во вторую часть белковой массы кладём 1 ст.о.какао,взбиваем.

Готовим так же , как и белый слой с жимолостью.

Оба слоя ставим в холодильник на 30-40 мин.



Украшаем торт с жимолостью

Взбиваем сметанный крем для пропитывания бисквита.

Делаем крем из пакета, для украшения.

Корж бисквита разрезаем вдоль.

Выкладывае торт: корж + суфле кофейное + корж + суфле белое + шоколадное сердце.

Украшаем торт кремом и ягодами жимолости.

{kunena_discuss:16}