



Очень эффектный и вкусный торт в разгар клубничного сезона. Гостей или родных вы точно приятно удивите и не оставите равнодушными...

Ингредиенты:

для каждого коржа (*их всего 2*):

- яйца куриные - 3 шт.
- сахар - 2/3-1 ст.
- мука - 1 ст.
- ванилин

крем (можно любой):

- сгущённое молоко - 1 б. (400 г)
- масло сливочное - 200-250 г

- клубника - 100-200 г

а также:

- орехи - 1 ст.
- клубника для украшения

Приготовление:

Предварительно разогреть духовку. Орехи обжарить на сковороде. Подойдут любые орехи, в данном случае у меня арахис.

Белки аккуратно отделить от желтков, белки взбить в крепкую пену (до "жёстких пиков"). Добавить ванилин и по чуть-чуть, тонкой струйкой, весь сахар.

** Вообще, для приготовления этого бисквита рекомендуют отдельно взбивать белки, добавив затем половину сахара, и желтки с оставшимся сахаром. Но я уже лет 10 как делаю бисквитные коржи по этому рецепту, и, может конечно и не совсем правильно, но желтки отдельно с сахаром не растираю, а добавляю по одному, не выключая миксер, в крепкую яично-сахарную массу.□*

Добавить по одному желтки, не переставая взбивать. Затем также по чуть-чуть всыпать муку. Муку рекомендуют просеять и вводить в смесь аккуратно, размешивая снизу-вверх деревянной ложкой, а не миксером.

Полученную массу аккуратно выложить в форму, застеленную пергаментной бумагой и смазанной небольшим количеством сливочного масла.

Я на дно формы (сверху пергаментной бумаги) насыпаю немного орехов, а затем выкладывать тесто. Но ни в коем случае не добавлять орехи в само тесто! Тесто тогда будет тяжёлым и не поднимется.

Выпекать при умеренной температуре 20-30 минут. Духовку в это время лучше не открывать, чтобы дать бисквиту хорошо подняться.

Готовность проверить, проткнув спичкой или зубочисткой: если сухая - бисквит готов. Дать бисквиту остыть, не вынимая из формы.

Аналогично испечь второй корж.

*** В принципе можно испечь один корж сразу, удвоив все ингредиенты (на 6 яиц), а потом, когда бисквит хорошо остынет, разрезать его вдоль на 2 части. Это кому как больше нравится. Мне, например, проще испечь 2 коржа, и кажется, что торт тогда даже выше получается.*

Для крема сгущёнку взбить с размягчённым сливочным маслом, добавить ванилин и клубнику, нарезанную мелкими кубиками (или размять в пюре).

Оставшиеся после выпечки коржей орехи немного измельчить.

Коржи я складываю верх к верху, тогда орехи в коржах оказываются в самом низу и в самом верху. Коржи смазать кремом, посыпать орехами. Сверху торт также смазать кремом и выложить дольки клубники. Бока я смазала оставшимся кремом и обсыпала измельчёнными орехами.



Готовый торт на некоторое время нужно поставить в холодильник.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}