



Очень вкусный и интересный праздничный торт с бананами и кремом на основе сыра Маскарпоне и сливок. Коржи - бисквитные с какао.

Ингредиенты:

для коржей:

- куриные яйца - 5 шт.
- сахар - 200 г
- мука - 180 г
- какао - 2 ст.л.
- щепотка соли
- лимонная цедра - 1 ч.л. (или ванилин)

для крема:

- маскарпоне - 500 г
- сливки (10%) - 200 мл
- сахарная пудра - 150 г

- цедра 1 лимона

кроме того:

- бананы - 3-4 шт.
- лимонный сок

Торт собирается интересным способом, что в разрезе делает его полосатым. Можно упростить процесс приготовления и испечь коржи обычным способом, затем смазать их кремом, чередуя.

Приготовление:

Духовку разогреть до 180-200 градусов.

Муку соединить с какао.



Яичные желтки отделить от белков. Взбить желтки с сахаром и лимонной цедрой.



Добавить сухие ингредиенты (муку с какао), взбить. Отдельно взбить яичные белки со щепоткой соли до мягких пиков.



Соединить с предыдущей смесью, перемешать лопаткой.

Выложить полученную смесь на лист (размером 30x40 см) с небольшими бортиками и застеленный пергаментной бумагой.



Выпекать корж 10-15 минут (до готовности).



Выложить бисквит (вместе с пергаментом) на влажное полотенце и свернуть в рулон на



длину 80 см (длина рулона будет равна диаметру формы). Разрезать рулон на 4 части



Каждую часть бисквита смазать толстым слоем крема, сверху выложить бананы.



Первую часть свернуть в рулон. Следующую - обернуть вокруг первой, третью - вокруг



второй, четвертую - вокруг третьей. Выложить торт в форму (холодную, смазанную сливочным маслом и выстланную пищевой пленкой), сверху



У меня торт получился чуть выше, поэтому чуть меньше диаметра формы (22-23 см). Если разрезать на 4 части, как описано выше, то торт будет как раз диаметром 22-23 см.□

Утром оставшимся кремом смазать бока и верх торта при необходимости выровнять верх.



Если крема не осталось, можно смазать масляным кремом: взбить 120 г сливочного масла комнатной температуры с 300 г сахарной пудры и 1 ст.л. молока. Добавить ванилин.



Готовый торт с маскарпоне и бананами украсить по вкусу и поместить в холодильник до подачи.



Приятного аппетита!

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

