

Торт-мусс-желе «Клубника в шампанском»

Автор: Жаха

30.12.2010 16:07 - Обновлено 16.02.2011 04:59



Этот торт хорош со всех сторон: вкусный, красивый, оригинальный, и к новогоднему столу.

Требуемые ингредиенты Форма 20 см. Для бисквита:

- 2 яйца
- 80 г сахара
- 60 г муки
- 30 г слив. масла
- Ванильный экстракт

Для пропитки:

- 50 мл воды
- 50 мл сахара
- 50 мл шампанского
- Несколько капель лимонного сока

Для белого мусса:

- 250 мл шампанского (сухое, полусухое)
- Сок 0.5 лимона
- 200 г сахара
- 2 яйца
- 10 г желатина
- 200 мл сливок 33%

Для желе:

- 250 г клубники (вместо клубники можно использовать ананасы)
- 400 мл шампанского
- 200 г сахара

Торт-мусс-желе «Клубника в шампанском»

Автор: Jaxa

30.12.2010 16:07 - Обновлено 16.02.2011 04:59

- 15 г желатина
- Сок 0,5 лимона

Бисквит (лучше его испечь заранее): Яйца взбить с сахаром в крепкую белую пену, до полного растворения сахара, добавить ванильный экстракт, растопленное и остывшее масло, постепенно всыпать просеянную муку. Очень осторожно перемешать до однородности. Вылить в подготовленную форму (смазанную слив. маслом). Печь в разогретой до 180С духовке 15-20 минут. Проверить на готовность лучинкой, вынуть, остудить на решетке.

Для пропитки: Сварить легкий сироп из воды и сахара (довести до кипения и дать покипеть на маленьком огне 2-3 мин.), дать чуть-чуть остыть, влить шампанское.

Мусс:

Белки отделить от желтков, желтки слегка взбить. Замочить желатин в воде. Желтки слегка взбить. Шампанское, лимонный сок и половину сахара нагреть на небольшом огне (не кипятить!) до полного растворения сахара. Тонкой струйкой влить в желтки. Все вернуть на маленький огонь, варить, постоянно помешивая венчиком. Не дать закипеть. Получится смесь консистенции довольно жидкого киселя. Желатин отжать, добавить в "кисель". Все размешать, дать остыть, но не допускать застывания.

Когда смесь остынет, взбить сливки и аккуратными движениями вмешать в мусс. В последнюю очередь взбить белки до мягких пиков, добавить оставшийся сахар, взбить до твердых пиков. Вмешать очень осторожно, не допуская оседания мусса.

Сборка:

На тарелку поставить формовочное кольцо (можно использовать часть разъемной формы, в которой пекся бисквит. Выложить на дно этой конструкции бисквит, как следует пропитать. Сверху вылить мусс, разровнять. Поставить в холодильник на 1 час.

Желе:

Пока торт застывает, нужно приготовить желе. Желатин замочить в воде. Шампанское нагреть с сахаром и лимонным соком до полного растворения сахара. Опять же, не кипятить! Добавить отжатый желатин, дать ему раствориться. Остудить.

Клубнику нарезать на половинки, выложить на торт. Сверху полить будущим желе, совсем чуть-чуть, 2-3 ст. ложки. Вернуть в холодильник на 15 мин. Это даст то, что при заливании желе клубника уже будет "приклеена" и не всплывет.

Через 15 мин. залить оставшимся желе, поставить в холодильник минимум на 4 часа для полного застывания.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

Торт-мусс-желе «Клубника в шампанском»

Автор: Жаха

30.12.2010 16:07 - Обновлено 16.02.2011 04:59

{jcomments on}