

## Клубничный торт "Arai"

Автор: Jaxa

11.12.2010 16:11 - Обновлено 11.12.2010 21:10

---



Очень вкусно и красиво.

### Требуемые ингредиенты

#### бисквит:

- яйца 3 шт.
- сахар 6 ст. л.
- масло сливочное 150 г
- кефир или сметана 100 г
- мука 2 стакана
- разрыхлитель 1 пакетик

#### крем:

- сливки 350 г
- риккота или любой творожный сыр 250 г
- сахарная пудра 2-3 ст. л.
- малина 200 г
- сахар 2 ст. л.

#### желе:

- желе десертное со вкусом клубники 1 пакет (50 г)
- желатин 1 пакет (10 г)

## Клубничный торт "Arai"

Автор: Жаха

11.12.2010 16:11 - Обновлено 11.12.2010 21:10

---

- вода кипяченая 0,4 л
- ром 1 ст л.
- клубника 250 г

Яйца взбить с сахаром, добавить мягкое масло и кефир, продолжая взбивать, постепенно добавляем муку с разрыхлителем. Тесто как на оладьи. Разъемную форму (у меня 25 см) смазать маслом, посыпать мукой.

---

Можно выпекать один большой бисквит и потом резать его на 3 части или сразу разделить тесто и выпекать каждый корж отдельно при 180\*.

Клубнику вымыть, обсушить и разрезать каждую ягоду пополам вдоль. В кипячённой воде развести желатин и пакетик клубничного желе. Постепенно нагревая, дождаться полного растворения, добавить ром. Остудить.

Малину (можно замороженную) засыпать сахаром, прогреть на медленном огне, помешивая, до растворения сахара, протереть сквозь сито.

Коржи уменьшить в диаметре до 20,5 см. Я накрыла подходящей по размеру крышкой и обрезала излишки острым ножом по окружности.

## Клубничный торт "Arai"

Автор: Jaxa

11.12.2010 16:11 - Обновлено 11.12.2010 21:10

---

Для крема взбить сливки с сахарной пудрой, осторожно подмешать к ним рикотту. Дно разъёмной формы застелить пищевой плёнкой или бумагой для выпечки (чтобы не подтекало желе)

---

На дно от разъёмной формы (без бортиков) ровно в центр выкладываем первый корж, смазываем его 1/3 малинового пюре и наносим крем 1/3, накрываем следующим коржом, операцию повторяем, накрываем третьим коржом и смазываем третий корж только пюре.

Аккуратно надеваем на «торт» открытые бортики для формы. В получившийся зазор между тортом и бортом формы (не закрывать!!) выкладываем половинки клубничек, плотно к друг другу, срезом к тарту (хвостиками вниз). Только после этого закрываем кольцо на замок. Из ложки по окружности поливаем клубнички желе. (сначала немного, чтобы нижний корж не размок).



## Клубничный торт "Arai"

Автор: Jaxa

11.12.2010 16:11 - Обновлено 11.12.2010 21:10

---

Убираем в холодильник на несколько минут. Затем поливаем ещё желе (почти до верха клубничек) даём застыть.

Теперь выкладываем второй ряд клубники (хвостиками вверх) в промежутки между ягодами нижнего слоя. Заливаем желе до верха торта. Ставим застывать.



Оставшийся крем выкладываем в кондитерский мешок, и с помощью насадки украшаем верх торта. В серединку выкладываем клубнику. Убираем в холодильник на 1-2 часа.

## Клубничный торт "Arai"

Автор: Jaxa

11.12.2010 16:11 - Обновлено 11.12.2010 21:10

---



Предлагаю клубнику засыпать сахарной пудрой.

---