

Торт с хурмой и шоколадным кремом (постный)

Изначально этот торт не готовился к публикации (и фоток процесса приготовления не делалось), но результат получился настолько хорош, что я не стерпел и похвастался в Инстаграм. Естественно получил закономерные вопросы – а где собственно рецепт. Исправляюсь – торт с хурмой и шоколадным кремом (рецепт по ссылке).



#пища #торт #хурма #food #cake #persimmon

Торт с хурмой и шоколадным кремом. Ингредиенты:

Для бисквита:

40 г миндальной муки (если нет готовой, можно смолоть миндаль)

110 г пшеничной муки

60 г сахара

2 ч.л. разрыхлителя

0,5 г ванилина

40 г растительного масла

90 г воды

1 ст.л. лимонного сока

Шоколадно-манный крем-мусс:

550 мл воды

3 ст.л. манки

100 г шоколада

3 ст.л. сахара

0,5 лимона

Желе из хурмы:

300 г мякоти хурмы

50 мл воды

10 г желатина

80 мл апельсинового сока

1 ст.л. сахара

1 ст.л. лимонного сока

Торт с хурмой и шоколадным кремом. Приготовление:

Соединить все сухие ингредиенты: миндальную муку, сахар, разрыхлитель, ванилин и пшеничную муку, перемешать.

В отдельной миске смешать растительное масло, воду и сок лимона. Постепенно добавляя эту смесь к сухим ингредиентам, замесить тесто.

Тесто выложить в разъемную форму для выпечки. Выпекать при температуре 180 градусов по Цельсию около 25 минут. Остудить.

Приготовить крем: из воды и манки сварить кашу, добавить поломанный на кусочки шоколад, перемешать. Добавить сок и цедру лимона, всыпать сахар и перемешать.

Приготовить желе из хурмы. Желатин замочить в воде до набухания. Хурму пюрировать с сахаром, добавить сок апельсина и лимона. Желатин распустить на водяной бане и влить в пюре из хурмы, перемешать.

Собираем торт: бисквит разрезать на два коржа, форму застелить пищевой пленкой, выложить первый корж, затем шоколадно-манный крем-мусс. Накрыть вторым коржом. Желе вылить на торт, убрать в холодильник до полного застывания.

Рецепт с небольшими изменениями взят с сайта Едимдома

Кофейно-вишнёвый торт. На сладенькое, да кисленьким. Есть особая прелесть в сочетании вишни и кофейного аромата. Постный кофейно-вишнёвый торт тому подтверждение. Хотя, конечно же на любителя. Владимир Дмитриевич, например, такое сочетание вкусов решительно отвергает.

Торт Наполеон для ленивых.

– Сейчас будем делать торт.

– Какой торт – ночь на дворе.

– Мы быстро сделаем Наполеон для ленивых.

И точно. Получилось очень быстро и вкусно.

Между прочим очень красиво и весьма бюджетно. Тот самый вариант «не стыдно на стол подать». Попробуйте, не пожалеете...

Торт из маминой книги с рецептами. Торт из маминой книги с рецептами да ещё и приготовленный мамиными руками бесценен.

Сложилось так, что тещу я сразу начал называть мамой. Так и повелось мама Таня, мама Лариса (царствия небесного). На день Советской Армии и Военно-морского флота мама Таня приготовила нам с Вовкой шикарный торт. Вот. Хвастаюсь...

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.