

Торт Фасоль-Тропик. Феерический вкус.

Маракуйя, манго, шоколад, кокос и фасоль. Казалось бы не сочетаемые вещи!.. Торт Фасоль-Тропик. Но вместе они дали феерический вкус!



#пища #торт #маракуйя #манго #шоколад #кокос #фасоль #food
#cake #passionfruit #mango #chocolate #coconut #beans

Торт Фасоль-Тропик. Ингредиенты:

Для брауни:

- 100 г красной фасоли
- 20 г оливкового масла
- 25 г сахарной пудры
- 10 г какао

25 г муки

30 г шоколада (70%) в каплях или мелко нарубить

3 г разрыхлителя

Для хрустящего слоя:

10 г темного шоколада

20 г миндального пралине

10 г кокосовой стружки

Для тропического желе:

150 г пюре из тропических фруктов
(манго, маракуйя, папайя и др.)

40 г сахарной пудры

3 г агара

Для шоколадно-кокосового мусса.

200 г темного шоколада (70%)

220 г кокосовых сливок

50 г сахара



Торт Фасоль-Тропик. Приготовление:

Фасоль, замочить на ночь. Отварить до готовности. Пюрировать блендером.

Добавить масло, муку, какао, сахарную пудру, разрыхлитель. Перемешать. Если тесто получается слишком густым добавить отвар от фасоли. Затем примешать шоколад. Выложить в форму высотой около 2 см. Выпекать при температуре 180 г – 25 минут. Остудить брани в форме. Вырезать необходимую форму (на полсантиметра меньше, чем та форма в которой будет собираться торт)

Для хрустящего слоя шоколад растопить и смешать с пралине и

кокосовой стружкой. Выложить на брауни, убрать в морозилку на 20 минут

В пюре добавить сахар и агар. Перемешать, дать постоять 20 минут. Нагреть до кипения и варить помешивая 2-3 минуты.

Залить в формы. Дать застыть

Для мусса нагреть сливки с сахаром.

Вылить на шоколад. Пробить блендером. В центр формы поставить брауни, заполнить пространство вокруг брауни муссом, и тонким слоем нанести поверх хрустящего слоя. Поставить на мусс полушария желе. Вылить оставшийся мусс. Убрать торт в морозилку на час.

Обсыпать бока торта миндальной крошкой и украсить фруктами



[Рецепт и фото Лилия Горина](#)

[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 [Морковный торт](#). Пожалуй, самым трудным в приготовлении этого торта, является измельчение моркови. Хотя тем, у кого есть комбайн, это покажется сущим пустяком.

Данный торт тает во рту, собирая воедино вкус моркови и сметанного крема. К таким видам выпечки не нужны ни чай, ни кофе. Морковный торт настолько прост в приготовлении и вкусен, что может вполне сойти за угощение на изысканный праздничный стол.

А хозяйке, главное, не проболтаться, сколько времени она потратила на торт. Пусть гости думают, что она изо всех сил над ним корпела, придумывала, что да как сделать, чтобы вышло вкусно ☐

[Торт Chuao от Пьера Эрме](#). Очень яркий вкус придает черная смородина и черносмородиновый ликер. Союз черного шоколада и черной смородины создан гением. Кислинка и безумный аромат смородины делаю вкус шоколада богатым и многогранным. Это скорее не летний десерт, так как он очень насыщенный, но в сезон этой прекрасной ягоды просто грех его не приготовить.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).