

Готовим вместе с Нямой

Торт «Малиновая Валентинка»

Торт "Малиновая Валентинка"

2011-02-25 11:43:44



По традиции моей Валентинкой мужу является торт, который с каждым годом я стараюсь сделать более романтичнее. В этом году я решила сделать сочный малиновый торт, всё-таки малина зимой - это редкость =) На вершине тортика сидит маленький сахарных медвежонок, который держит символ всех влюблённых - сердечко! Кстати, он всё ещё "жив" - очень жалко есть это чудо =))

Нам понадобится: **Для бисквита:** 3 яйца 100 г сахара щепотка соли 0,5 ст.л. рома (или ромовой эссенции) 100 г муки 0,5 ч.л. разрыхлителя 20 г какао-порошка 3 ст.л. растительного масла

Для крема: 300 г. сливочного масла 1 банка сгущёнки 200 г. замороженной или свежей малины
Если вы хотите крем однородного цвета, то малину стоит протереть через сито, я не стала этого делать.

- Белки отделяем от желтков. Белки взбиваем с щепоткой соли, затем, добавляя сахар по 1 ст. л, взбиваем их в крутую пену.
- По одному добавляем желтки и взбиваем после каждого.
- Вливаем ром.
- Муку просеиваем с разрыхлителем и какао, и постепенно вмешиваем в тесто.
- Вливаем растительное масло.
- Выливаем тесто в форму и ставим, в разогретую до 180 градусов, духовку.
- Выпекаем 25-30 минут.
- Сливочное масло нарезаем кубиками и оставляем на несколько часов вне холодильника.
- Вливаем в размягченное масло сгущёнку и очень хорошо взбиваем.
- Продолжая взбивать, добавляем размороженную малину и взбиваем, пока все ингредиенты хорошо не смешаются.
- Охлаждённый бисквит разрезаем на несколько коржей и пропитываем сиропом с небольшим количеством алкоголя.
- Промазываем коржи кремом, собираем торт и украшаем.
- Я украсила бока оставшимся кремом из кондитерского шприца, а верх тортика мастикой.



Готовим вместе с Нямой

Торт «Малиновая Валентинка»

© www.njama.ru