

## Вацлавский торт по ГОСТ

2011-09-23 23:34:39



Я очень люблю готовить по ГОСТовским рецептам, потому что сейчас всё иначе. Раньше выпечка была вкуснее и натуральнее, но что я вам рассказываю... Я думаю любой, кто пробовал этот торт, со мной согласится.

### Нам понадобится:

#### Для бисквита:

- 4 яйца
- 85г муки
- 15г крахмала
- 25г какао-порошка
- 125г сахара

#### Для крема:

Крем:

- 130г молока
- 130г сахара
- 20г крахмала
- 300г сливочного масла
- 1 ст.л. коньяка
- розовый и зеленый краситель
- 90г фруктов или ягод из компота

#### Для грильяжной крошки :

- 30г орехов
- 90г сахара

Сначала делаем [грильяжную крошку](#).



## Готовим вместе с Нямой

Вацлавский торт по ГОСТ

Духовку разогреваем до 200°С, бисквит нужно выпекать сразу и только в разогретой духовке. Подготавливаем разъёмную форму 20 см.

Взбиваем 4 желтка и 100г сахара до бела, пока масса не станет гладкой и тягучей.

Белки взбиваем до пиков, добавляем оставшийся сахар и взбиваем до плотности и блеска (около минуты).

Аккуратно, поднимая массу сверху вниз, смешиваем белки с желтками.

Сухие ингредиенты смешиваем, просеиваем в яичную массу и тщательно, движениями снизу вверх, смешиваем ингредиенты до однородности.

Переливаем тесто в форму и выпекаем 25 минут, после чего оставляем в форме на 5 минут и перекладываем его на решетку. Накрываем полотенцем и оставляем на ночь.

Для крема варим сироп из молока и сахара. Четверть молока оставляем, туда добавляем крахмал и размешиваем.

Кипящий сироп завариваем разведенным крахмалом и переливаем в посуду по размеру.

Накрываем пленкой и остужаем.

Тем временем размягченное сливочное масло взбиваем до посветления и понемногу добавляем крахмальный сироп, тщательно взбивая. Крем должен очень хорошо взбиваться. В конце взбивания добавляем коньяк и делим крем на 4 части.

Бисквит разрезаем на три пласта, хорошо для этого использовать длинный нож с тонким лезвием или специальную струну для бисквита.

Нижний пласт промазываем четвертью крема. Чтобы легко и равномерно распределить крем, бисквит нужно сначала смазать тонким слоем крема, а потом уже класть оставшийся. Так не будет крошек.

Еще четверть крема смешиваем с фруктами или ягодами, оставив несколько для украшения.

Накрываем нижний пласт с кремом коржом, наносим крем с фруктами и накрываем оставшимся коржом. Третьей четвертью крема обмазываем бока и верх торта, и полностью обсыпаем грильяжной крошкой.

Оставшуюся четверть крема делим на столько частей, во сколько цветов будете его окрашивать для украшения. У меня был розовый и зеленый, а можно оставить просто белый.

Украшаем как душе угодно: фруктами, кремом и шоколадом.

А на очереди у меня [торт прага](#), который попробовав однажды, уже не забудешь никогда! И как же здорово, что ГОСТовские рецепты не засекречены, и что мы имеем возможность приготовить это потрясающее лакомство в домашних условиях!

**Готово, приятного аппетита!**



Большое спасибо Чадейке за рецепт этого торта и за все ГОСТовские рецепты!

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)