Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Ruby торт

19 июня 2012 07:39 · https://open-cook.ru/recipes/ruby-tort



Это был наш первый опыт по изготовлению торта. Нашли интересный рецепт бисквита. А крем мы решили использовать масляный, в качестве красителя взяли клюквенный сок. Итак, наш первый Ruby торт!

Для начала делаем бисквит, для которого нам понадобится:

- 3 яйца
- 100 гр сахара
- 100 гр муки и крахмала (в чашку насыпаем 1 ст.л. крахмала, туда же досыпаем муку, чтобы общая масса получилась 100 гр)
- щепотка соли

Отделяем белки от желтков, белки в кастрюлю, желтки в миску:



Взбиваем белки с солью на большой скорости:

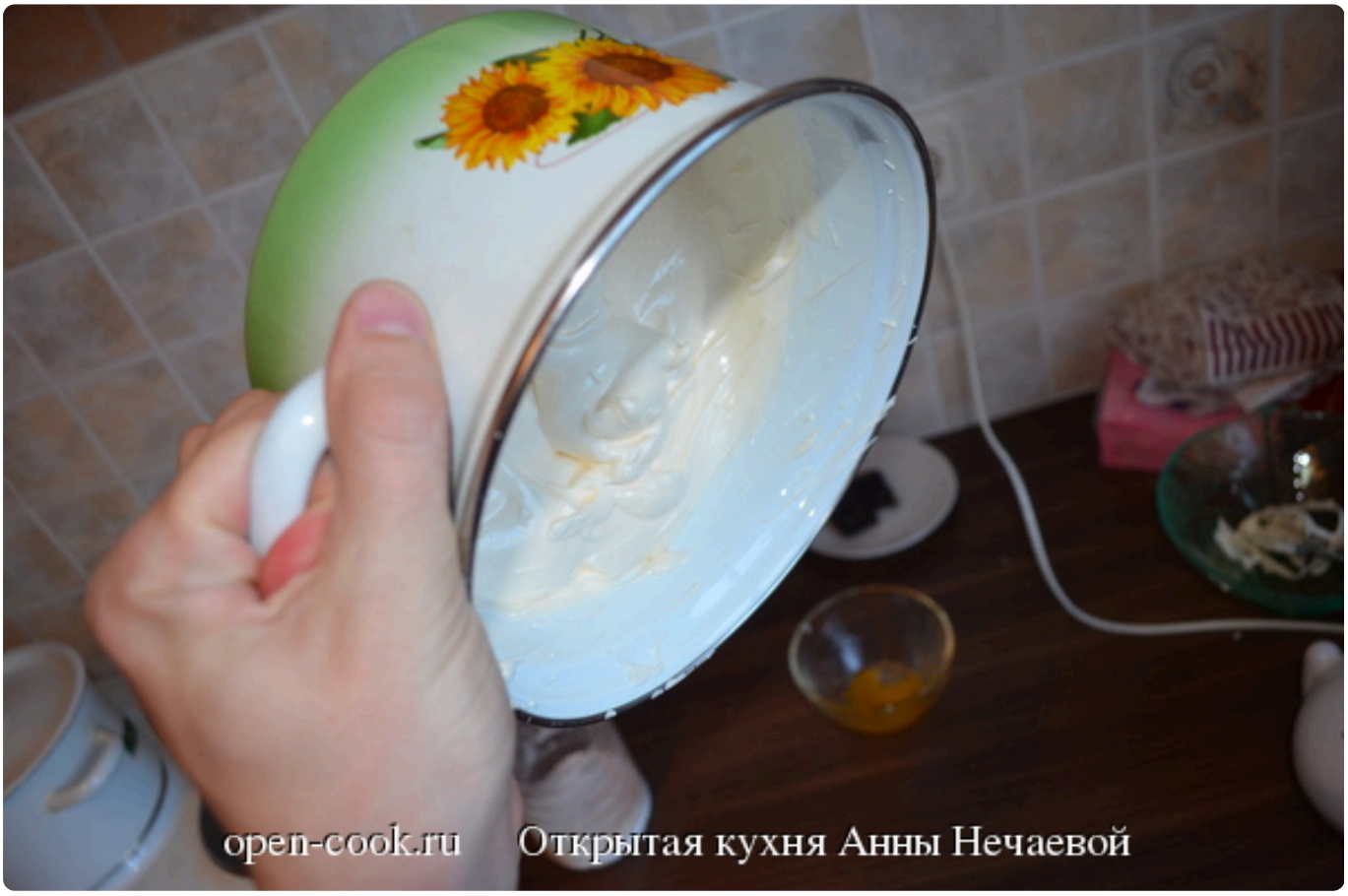


Когда получится вот такая белая пена, начинаем подсыпать сахар по частям, каждый раз взбивая по 2 минуты:



Взбиваем белки с сахаром до такого состояния, когда можно будет перевернуть кастрюлю с ними, а масса не выпадет:





Теперь уменьшаем скорость и по одному вводим желтки, каждый хорошенько взбивая на небольшой скорости:



В стакан высыпаем 1 ст.л. крахмала, досыпаем муку, чтобы получилось 100 граммов:





Теперь через сито всыпаем муку и вымешиваем. Не нужно делать это слишком быстро или слишком медленно:





Получается красивая и пышная масса:



Разогреваем духовку до 170 градусов. Форму лучше взять разъемную, она очень удобная, у нас была диаметром 20 см. Форму смазываем сливочным маслом:



Выливаем тесто в форму и разравниваем:



Ставим в духовку до готовности, которую проверяем зубочисткой или деревянной палочкой. Когда она будет сухой, бисквит готов:





Так как мы уже совершеннолетние, пропитку мы делали из ликера Амаретто. Выливаем граммов 30 в миску:



Добавляем 1 ст.л. сахарной пудры, перемешиваем:





Наш красивый бисквит разрезаем на 2 части, лучше использовать большой нож:





Смазываем внутреннюю поверхность коржей ликером:





На нижний корж выкладываем крем, который делаем вот по этому рецепту:



Разравниваем крем по коржу ровным слоем:



Разравнивать можно ножом или чем-нибудь наподобие этого скребка:



Накрываем вторым коржом:



Теперь обмазываем кремом бока и верх торта:


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Отложенным белым кремом начинаем украшать торт. Вот тут мы вам помочь не можем. Мы в первый раз держали в руках кондитерский мешок.



Но мы делаем Ruby торт:







Торт получается очень вкусным, не слишком сладким, крем из-за клюквы имеет кисловатый вкус:







Крем, конечно, очень калориен. Но его плюс в том, что постояв в холодильнике несколько часов, крем станет похож на безе:



Тортик в разрезе:





Наш первый в жизни торт:



Ruby торт – разве не круто?



Комментарии: 12

Гость # 13:04 19.06.2012

Прочитала рецепт, но не нашла инструкций к изготовлению крема:-)

Анна Нечаева # 13:20 19.06.2012

Крем только выложила, ссылку сейчас дам)) Спасибо, а то забегалась и забыла ссылку оставить

Анна Нечаева # 16:32 24.12.2012

Уважаемый Гость, опубликовавший 24 декабря комментарий к этому рецепту, откликнитесь! Я нечаянно удалила ваш комментарий вместе со спамом. Мне очень жаль! Напишите его снова, пожалуйста.

Анастасия # 14:53 11.11.2015

Здравствуйте, почему то не взбить яйца так густо...

> **Анна Нечаева** # 15:00 11.11.2015
>
> Здравствуйте! Вы яйца взбиваете или как указано в рецепте сначала белки до густоты, а потом добавив желтки? Белки прекрасно взбиваются даже вручную венчиком, а уж с миксером проблем точно не должно быть. Подумайте, что пошло не так. Может вы просто мало взбивали? Или вода попала в миску/кастрюлю.

Анастасия # 15:26 11.11.2015

Так и не взбились яйца, и бисквит не поднялся (что не так? Получился в высоту как ваш один уже разрезанный (

> **Анна Нечаева** # 15:31 11.11.2015
>
> Так вы белки взбиваете или яйца? Вы же так и не ответили. Вы точь в точь по рецепту готовили? если у вас яйца не взбились, то и бисквит, соответственно, не поднялся. Белки не взобьются, если яйца не свежие, если хоть немножко желтка попало в белки, если попала вода.

Анастасия # 15:33 11.11.2015

Да отделила белки сначала сбивала,может попало чуть чуть желтка...завтра буду пробовать снова...

> **Анна Нечаева** # 15:37 11.11.2015
>
> Не переживайте, пожалуйста. Все получится у вас. Чтобы подстраховаться, попробуйте хорошенько вымыть кастрюлю или миску, в которой готовите, чтобы обезжирить. И вытрите прям насухо-насухо. Так же с венчиком или миксером. Ну и яички свежие. Мало ли, может все-таки капля воды или желтка попала.

Анастасия # 15:41 11.11.2015

Проблема в желтках значит,спасибо, чуть чуть попало (

> **Анна Нечаева** # 15:44 11.11.2015
>
> Если рука еще не набилась отделять белки от желтков, то помогает, если каждое яйцо отделять сначала в отдельную чашку, чтобы в случае прорыва желтка его капли не попали в основную массу белка.

Анастасия # 15:45 11.11.2015

Завтра буду опять печь, напишу потом, спасибо!)