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

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

Шоколадный торт с клюквой и мятным творожно-йогуртовым кремом

18 февраля 2013 14:09 · https://open-cook.ru/recipes/shokoladnyj-tort-s-klyukvoj-i-myatnym-tvorozhno-jogurtovym-kremom



Вот такой милый тортик был придуман мной для Дня всех влюбленных. Он задумывался слегка сладким и это было очень вкусно.

Недавно я пекла брусничный пирог по рецепту из немецкой книги, нижняя часть из него и стала основой для этого торта. Только вместо брусники была клюква.

Для коржа понадобилось:

- 120 гр сливочного масла
- 200 гр сахара
- 4 ст.л. какао
- 2 яйца
- 150 гр клюквы
- 150 гр муки
- 1 ч.л. разрыхлителя

Для украшения:

- 70-100 гр шоколада
- вяленая черешня без косточек – несколько штук
- листочки свежей мяты

Растапливаем масло и в еще горячее добавляем сахар и какао. Размешиваем до растворения сахара…ну или почти.



В отдельной миске смешиваем муку и разрыхлитель.



Добавляем муку в масляную смесь и очень хорошо перемешиваем.



Разбиваем яйца, снова все хорошо перемешиваем и добавляем ягоды. теперь уже мешаем аккуратно, чтобы не передавить клюкву.



Выкладываем тесто в разъемную форму (или любую другую), смазав ее маслом и выстилав пекарской бумагой. Так как тесто с маслом, лучше не класть его в разъемную форму без бумаги, иначе оно просто вытечет. Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов, на 40 минут.



Даем коржу полностью остыть.



Далее я разрезала корж вдоль пополам большим широким ножом.



Половину крема или больше выкладываем на один корж. Крем готовила вот по этому рецепту



Далее я положила сверху второй корж и обмазала торт сверху и с боков оставшимся кремом. Убрала в холодильник на пару часов, чтобы крем застыл.



Но так как получилось не очень аккуратно и красиво, я растопила шоколад на водяной бане, дала ему немного остыть и с помощью ложки сделала произвольный узор на поверхности торта. Оставшимся шоколадом смазала бока, т.к. крем остыл и сам шоколад бел не горячим, все получилось хорошо (Не забывайте, это всего лишь мой второй торт в жизни, не стоит слишком критиковать). Украсила вяленой черешней без косточек и листиками мяты.



Торт можно убрать в холодильник еще на 4-5 часов. На удивление получилось почти ровно разрезать корж на две части, поэтому в разрезе выглядит почти хорошо.



Тортик получился вкусным, не очень сладким, с нежным творожным кремом, который имел приятный мятный вкус.



Приятного аппетита!



Комментарии: 2

Hearty # 06:07 16.11.2013

выглядит аппетитно)тесто немного рыхлое в итоге да?

Анна Нечаева # 09:06 16.11.2013

Hearty, да, тесто вышло немного рыхлым и тортику нужно постоять часов 8 хотя бы в холодильнике. Но это не стандартный бисквит, тесто было взято из рецепта http://open-cook.ru/recipes/rc30564---brusnichnyy-pirog

Потому что оно прекрасно в сочетании с брусникой/клюквой и чем-то нежным, кремом, например.