



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Торт "Сказка"

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Торт "Сказка"

9 декабря 2014 14:32 · <https://open-cook.ru/recipes/tort-skazka>



Всем современным кондитерским изделиям мы предпочитаем советскую классику. В нашей семье одним из самых любимых тортов является "**Сказка**", он же один самых простых в приготовлении. С ним, конечно, придется немного повозиться, но результат того стоит, потому что практически нигде сегодня вы не купите такого вкусного **торта**. Он не требует каких-то специфических продуктов или приспособлений. **Торт** получается тяжелым и достаточно большим. Готовила "Сказку" на день рождения Ильи Николаевича, времени самой рассчитывать кол-во для одного торта по рецептурнику не было, поэтому пекла по рецепту Ирины Чадеевой, за что ей огромное спасибо!

В первый раз не все прошло гладко и сфотографировать приготовление крема Шарлот я просто не успела, поэтому приготовлю его чуть позже и выложу отдельно, оставив здесь ссылку.

Этот торт лучше готовить за два дня до подачи, потому что бисквиту нужно настояться хотя бы ночь и еще несколько часов, а лучше сутки, дать самому торту постоять в холодильнике.

На 1 торт:

Для бисквита:

- 120г муки
- 120г сахара
- 4 яйца

Сироп для пропитки:

- 100г сахара,
- 115г воды,
- 1 ст.л. коньяка

Крем Шарлот:

- 200г сливочного масла мягкого (комнатной температуры)
- 185г сахара
- пакетик ванильного сахара
- 2 желтка без пленки (внешней оболочки), вес 35г
- 125г молока
- 1ст.л. коньяка
- 1ч.л. шпинатного сока (у нас шпинат дорогой, а в некоторых областях России его и вовсе не достать, поэтому я использовала гелевый зеленый краситель, буквально 1 каплю, можно заменить зеленым мятным коньяком)
- 1ч.л. ликера розового цвета или густого сиропа от варенья (опять же можно использовать красный или розовый краситель, но лучше варенье добавить)
- 1ч.л. какао-порошка

Украшение:

- цукаты из арбузных корок (сейчас уже не достать тех цукатов, какие были в советское время, поэтому мы берем те, что есть в магазине и добавляем их совсем чуть-чуть)

Инструменты:

- 3 насадки (для листочков, для цветов, для резной полоски)
- 1 прямоугольная форма для кекса
- 3 мешка кондитерских или 3 пакета (или файла канцелярских)

Для бисквита желтки и 2/3 сахара взбить до загустения и почти белого цвета.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Белки взбить в крепкую пену, добавить оставшуюся треть сахара и взбить еще чуть-чуть.



Смешать белки и желтки.



Добавить просеянную муку и осторожно перемешать, чтобы получилась однородное тесто.



Форму смазать маслом и присыпать мукой, вылить в нее тесто. Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 30 минут. Мой бисквит выпекается за 20 минут, поэтому лучше проверить его зубочисткой когда появится стойкий запах бисквита, проткнув ею середину, если сухая, значит, он готов.



Готовому бисквиту дать остыть в форме 5 минут и перевернуть на решетку. Вынимается он из формы очень легко. Бисквиту нужно как следует настояться, поэтому оставить его на столе на сутки или как минимум на 8 часов. Накрывать не обязательно и он не зачерствеет.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Когда торт настоится, срезать верхние уголки. Я еще срезаю верхушку, чтобы она была плоской.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Срезанные уголки бисквита сложить в блендер и измельчить в крошку. Если блендера нет, то сложить в пакет, завернуть в полотенце и прокатать скалкой. Крошку выложить на противень, разровнять и поджарить в духовке при 200 градусах минут 5-8. Крупные кусочки можно размять руками.



Для сиропа размешать в миске сахар и горячую воду до полного растворения сахара. Добавить коньяк и полностью остудить.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Бисквит разрезать вдоль на 3 части.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Каждый пласт бисквита пропитать сиропом. Поначалу мне показалось, что сиропа много, но на самом деле его именно столько, сколько нужно, поэтому доверьтесь рецепту.



Для крема нужно смешать в сотейнике или ковше желтки и молоко. Добавить сахар и поставить на огонь чуть ниже среднего. Постоянно помешивая, чтобы желтки не свернулись, довести смесь до кипения и варить минут 5 до крупных пузырей, смесь будет похожа на сгущенку. Если у вас есть термометр, то варить нужно до 105 градусов Цельсия. Перелить сироп в миску, накрыть пищевой пленкой и остудить до комнатной температуры.



Масло и ванильный сахар взбивать на максимальной скорости минут 5, чтобы получилась воздушная, кремообразная, светлая масса. По столовой ложке добавлять остывший сироп во взбитое масло, каждый раз взбивая.



В конце влить коньяк и снова взбить. Получится красивый, почти белый, воздушный и чуть-чуть пористый крем.



Разделить крем на 2 части, в одну добавить какао и взбить.



Из оставшегося крема отложить в мисочки по столовой ложке, окрасить в розовый и зеленый цвет.



Сложив все три пласта бисквита, промазать их белым кремом.



Обмазать торт шоколадным кремом, отложив 1/3 или 1/4 крема для украшения.



Обсыпать бока торта бисквитной крошкой. В кондитерские мешки или пакеты вставить насадки, выложить крем. Сначала на поверхности сделать полоски из шоколадного крема, в первый раз я забыла про них, но когда готовила торт для папы, сделала их, увидите это ниже. Затем выдавить листочки из крема, а затем к ним присоединить цветы. В конце украсить цукатами.



Отправить торт в холодильник хотя бы на пару часов, а лучше на ночь. В холодильнике неплохо бы накрыть торт чем-нибудь, иначе он впитает в себя посторонние запахи.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вот он, тортик для папы, в котором я не забыла про полоски из шоколадного крема.

 Торт "Сказка"

Приятного аппетита!



Комментарии (52) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: <https://open-cook.ru/recipes/tort-skazka/comments>

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/520_2014-12-09_tort-skazka_comments.pdf