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

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

Торт с рикоттой и грушей с МК в школе GUSTOMAESTRO

25 февраля 2015 21:22 · https://open-cook.ru/recipes/tort-s-rikottoj-i-grushej-s-mk-v-shkole-gustomaestro



Еще одно откровение мастер-класса Фабрицио Фатуччи "Вечер в Неаполе" в Кулинарной школе GUSTOMAESTRO, это Торт с рикоттой и грушей. Он оказался несколько сложнее на вкус, чем кажется из названия. И да, я не люблю рикотту, так уж сложилось. Хотя после этого торта подозреваю, что просто не умею ее использовать в кулинарии, ее чистый вкус мне не нравится. Но до чего же восхитительный этот торт, до чего же он нежный и тающий во рту! Нежность рикотты, груши и бисквита прекрасно уравновешивается наличием грубо измельченного ножом фундука и растопленным горьким шоколадом. Хотя мне кажется, что любимый 72% горький шоколад здесь подошел бы еще лучше. Если хотите выразить

свою любовь кому-то в сладком эквиваленте, то этот торт подойдет вам как нельзя лучше. И это не реклама, мне просто безумно понравился этот торт.

Готовится торт довольно просто, но ему нужно время, чтобы начинка дошла до нужной кондиции, поэтому заниматься им надо заранее.

Для торта нужна разъемная форма диаметром около 26-28 см. Или форма примерного диаметра и кондитерское кольцо такого же диаметра, как форма, или регулируемое кольцо кондитерское.

Простите, дорогие Друзья, я проворонила некоторые важные моменты, поэтому их не сняла, но они довольно простые. Уверена, вы разберетесь и все у вас получится :)

На 1 торт, примерно 10 порций нужно:

Тесто:

- 90 гр жареного фундука
- 50 гр муки
- 50 гр сливочного масла
- 3 яйца
- 60 гр сахара

Начинка из груши:

- 200 груши (лучше брать твердые сорта, например, конференц)
- 0,5 шт ванильной палочки
- 50 гр сахара
- 20 гр сливочного масла

Начинка из рикотты:

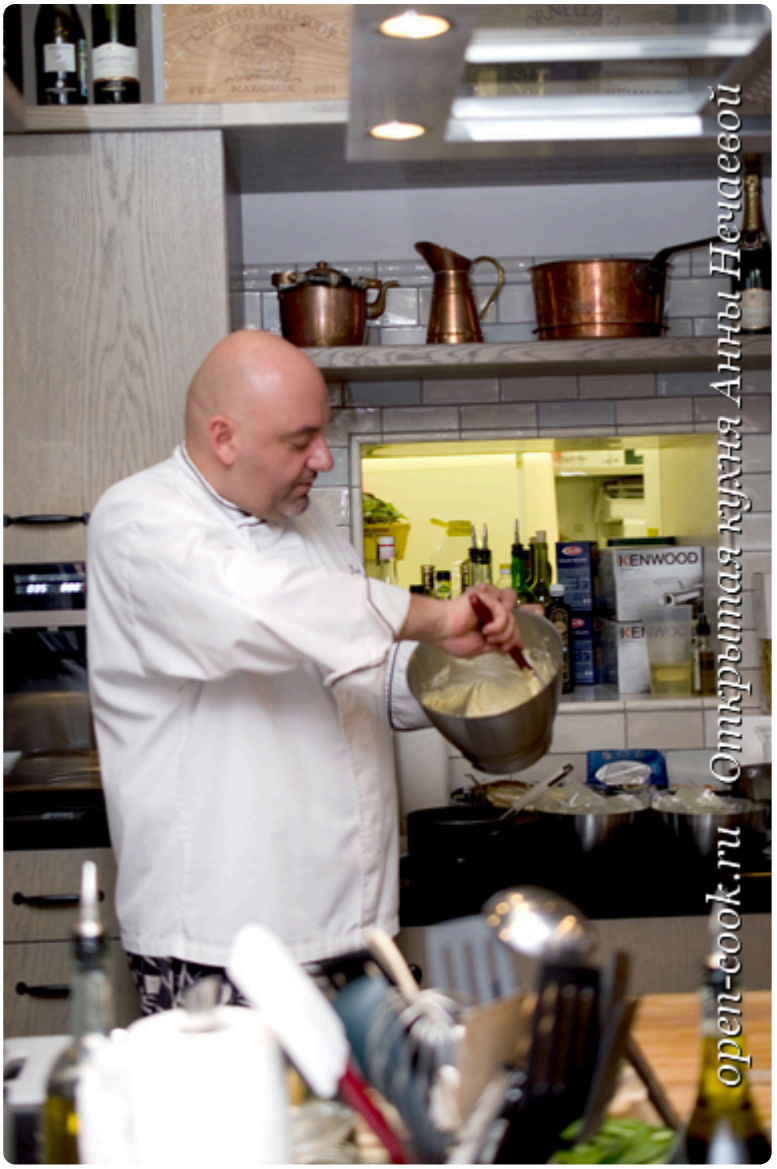
- 400 гр рикотты
- 150 гр сахара
- 150 мл 33% сливок

Тесто: Жареный фундук измельчить ножом и смешать с просеянной мукой.



Яйца и сахар взбить в крепкую пену. Постепенно, не прекращая взбивать, добавить тонкой струйкой растопленное сливочное масло. Добавить порциями муку с фундуком и аккуратно перемешать силиконовой лопаткой (снизу вверх).

open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Бисквитную массу вылить в форму, предварительно смазанную сливочным маслом. Выпекать 20-30 минут при температуре 180 градусах. Готовый бисквит остудить и разрезать на два коржа.



Начинка из груши: Грушу очистить от кожуры и семян, нарезать мелким кубиком. Сковороду нагреть, добавить сахар и дать ему карамелизоваться. Добавить в сахар грушу, сливочное масло и 0,5 палочки ванили, обжаривать до тех пор, пока груша не станет мягкой. Палочку ванили вынуть, она нам больше не понадобится.



Начинка из рикотты: Риккоту протереть через сито в миску. Добавить сахар и остывшую грушевую начинку, аккуратно перемешать. Отдельно взбить сливки и добавить к массе, все хорошо перемешать.

На тарелку установить кондитерское кольцо или боковую часть от разъемной формы, в которой выпекался бисквит. Внутрь уложить первый корж, на него выложить начинку, сверху накрыть вторым коржом. Накрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на 3 часа.



Этот торт настолько прекрасен, что не нуждается в особом украшении. Поэтому когда достанете его из холодильника, можно просто присыпать сахарной пудрой.



Нарезать торт нужно осторожно острым ножом и сразу после того, как достали из холодильника



При подаче украсить торт ягодами, фруктами и/или шоколадным соусом.



Как по мне, то этому торту не нужны ягоды, фрукты и т.д. Ему нужен растопленный горький шоколад!



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Лена # 15:12 28.03.2015

Анют, спасибо! Очень вкусный получился.