

На форму 18 см



Торт «Чёрный лес»

Бисквит:

Мука 240гр

Сода 6гр

Соль 3гр

Какао 60гр

Сахар 200гр

Яйцо с1 2шт

Растительное масло 100гр

Молоко 260гр

Винный уксус 6гр

1. Яйца подвзбить с сахаром до первой пены.
2. Сухие ингредиенты просеять к яйцам.
3. Добавить молоко комнатной температуры и растительное масло, вымесить до однородности.
4. Влить уксус и хорошо перемешать.
5. Отпекать на рабочей температуре до сухой шпажки.

На форму 18 см

Торт «Чёрный лес»

Вишневый соус:

Вишня 300гр

Сахар 60гр

Кукурузный крахмал 15гр

Вода 20гр

1. Вишню с сахаром нагреть до кипения и распускания сахара.
2. Крахмал развести в холодной воде.
3. Влить крахмалистую воду в нагретую ягоду.
4. Уваривать на слабом огне помешивая.
5. Охладить при комнатной температуре.

Крем:

Творожный сыр 400гр

Сливочное масло 110гр

Сахар 80гр

Тёмный шоколад 60гр

1. Шоколад растопить удобным способом, остудить.
2. Сыр взбить с маслом комнатной температуры и сахаром.
3. Ввести партиями шоколад и взбить до однородности.
4. По необходимости стабилизировать крем.

Рецепт на 8 шт



Капкейки «Чёрный лес»

Бисквит:

Сливочное масло 40гр

Мука 150гр

Какао 50гр

Сода 4гр

Разрыхлитель 4гр

Йогурт натуральный 85гр

Сахар 120гр

Яйцо 40гр

1. Масло растопить и охладить до комнатной температуры.
2. Муку, соду, какао, разрыхлитель просеять и соединить с сахаром.
3. Йогурт комнатной температуры и яйцо влить в сухие ингредиенты, вымешать.
4. Влить масло, объединить.
5. Распределить по капсулам на 2/3.
6. Отпекать на рабочей температуре до сухой шпажки.

Рецепт на 8 шт



Капкейки «Чёрный лес»

Начинка:

Желатин 5гр

Вода 30гр

Вишневое пюре 150гр

Сахар 40гр

1. Желатин залить холодной водой до набухания.
2. Сахар с пюре нагреть до кипения.
3. Распустить желатин в нагретой массе.
4. Охладить до стабилизации.

Крем для шапочек:

Творожный сыр 500гр

Сливочное масло 140гр

Сахар 80гр

Какао 50гр

1. Сыр взбить с маслом комнатной температуры, какао и сахаром.
2. По необходимости стабилизировать крем.

Рецепт на 4 шт

Трайфл «Чёрный лес»

Мусс:

Желатин 10гр

Вода 60гр

Тёмный шоколад 60гр

Сахар 60гр

Молоко 100гр

Творожный сыр 150гр

Сливки 200гр

1. Желатин залить холодной водой до набухания.
2. Молоко с сахаром нагреть до распускания сахара.
3. Вылить молоко на шоколад, ввести набухший желатин, пробить блендером.
4. Творожный сыр комнатной температуры ввести в шоколадную часть, пробить блендером.
5. Сливки взбить до полупик, ввести заготовку и объединить обе массы.
6. Распределить по стаканчикам на $\frac{2}{3}$, охладить.



Рецепт на 4 шт

Трайфл «Чёрный лес»

Начинка:

Вишневое пюре 250гр

Сахар 40гр

Пектин нш 5гр

Лимонная кислота щепотка

1. Пюре нагреть до 70градусов.

2. Пектин соединить с сахаром и дождиком всыпать в нагретое пюре, помешивая.

3. Уварить заготовку на среднем огне непрерывно вымешивая.

4. Снять с огня, добавить кислоту.

5. Охладить при комнатной температуре.