


Боровинкова торта с профитероли

Специална на вид и на вкус торта, с която ще омагьосате всички - и за която дълго ще се говори

12 парчета (/парченца)

 Difficult

 up to 80 Min.



Съставки:

За тесто за 10-12 профитероли:

100 мл вода
25 мл олио
40 г брашно
1 щипка сол
1 бр. яйца
0,5 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия 30 ml

За блат "Джоконда":

2 бр. яйца
25 г брашно
85 г бадемово брашно
85 г пудра захар
1 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия 30 ml
5 бр. белтъка
1 щипка сол
40 г кристална захар
20 г краве масло
2 ч.л. Червена хранителна боя (течна) 30 ml
2 ч.л. Синя хранителна боя (течна) 30 ml

За чийз крема:

1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад
500 мл прясно мляко
80 г кристална захар
80 г кафява захар
5 бр. жълтъци
2 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия 30 ml
300 г сирене крема
200 мл сметана (30%-35% масленост)
50 мл лимонов сок (от един изцеден лимон)
1 пак. желатин Dr.Oetker
30 мл вода (студена)

1 **Приготвяне на черупките за профитероли:**
Загряваме предварително фурната до 200 °С. Застиламе дъното на плитка тава с хартия за печене. В купа пресяваме брашното и добавяме солта. В малък съд кипваме водата и олиото, превключваме на средна степен и добавяме наведнъж брашното и солта, като разбъркваме енергично със сладкарска тел или дървена лъжица, докато тестото започне да се отделя от стените на съда и да се събира на топка.

Отстраняваме и оставяме то да изстине за 3-4 минути. Добавяме яйцата, едно по едно, като разбъркваме непрекъснато, до пълното им усвояване след всяко добавяне. Прехвърляме тестото в пош с кръгъл крайник и шприцоваме в застланата с хартия за печене тава кръгчета с диаметър около 2 см - на разстояние едно от друго, тъй като удвояват обема си при печене.

Печем в предварително загрята фурна за 15 минути, след което, без да отваряме вратата на фурната, намаляваме температурата на 180 °С и печем още 20 минути или докато еклерите придобият златист цвят.

Изключваме фурната, леко отваряме вратата, подпъхваме дръжката на дървена лъжица и оставяме черупките за профитероли в откритата фурна за още 10 минути. Изваждаме и оставяме да се охладят напълно върху решетка.

За боровинковия крем:

250 г маскарпоне
200 г боровинки (свежи или замразени)
0,5 ч.л. Червена хранителна боя (течна) 30 ml
0,5 ч.л. Синя хранителна боя (течна) 30 ml

За декориране:

100 г боровинки
1 бр. лайм (няколко резена)
1 ч.л. пудра захар (фина)

2 Приготвяне на блата "Джоконда":

Загриваваме фурната до 180 °C на горен и долен нагревател или до 160 °C с вентилатор. Застиламе дъното на голяма плитка тава с хартия за печене. Смесваме в купа яйцата, брашното, бадемовото брашно, пудрата захар и боите и разбиваме с миксер на ниска скорост 4-5 минути.

В отделна купа разбиваме белтъците с щипка сол до остри връхчета с миксер на средно висока скорост, добавяме постепенно захарта и разбиваме за още 5 минути. Внимателно смесваме белтъчната смес и тестото на 3 стъпки, като разбъркваме с шпатула от долу нагоре, докато се смесят.

Разтапяме маслото, добавяме към него няколко супени лъжици от тестото и разбъркваме, за да се темперира. Смесваме маслото с останалото тесто, като разбъркваме внимателно с шпатула от долу нагоре. Разпределяме равномерно тестото върху застлана с хартия за печене тава на блат с дебелина около 1 см.

Печем в предварително загрята фурна за 10-15 минути. Изваждаме от фурната и охлаждаме за 2-3 минути. Обръщаме върху лист хартия, внимателно отстраняваме хартията, върху която се е пекъл, изрязваме равномерно ръбчетата и оставяме да се охлади напълно. Нарязваме блата надлъжно на ленти с ширина 10-12 см.

3 Приготвяне на чийз крема:

Накисваме желатина в студената вода за 5-10 минути. Разбиваме в купа с миксер на средно висока степен жълтъците, кафявата захар и ванилията до пухкав крем. Добавяме постепенно млякото, като не преставаме да разбиваме с миксер на ниска степен до хомогенна смес.

В по-голям съд за варене смесваме съдържанието на пакетчето пудинг с 80 г захар, добавяме постепенно яйчено-млечната смес и разбъркваме добре. Оставяме да заври, намаляваме температурата на котлона и варим 3 минути при непрекъснато бъркане или докато се сгъсти.

Отстраняваме готовия крем от котлона, изчакаваме да се охлади около минута и добавяме накиснатия желатин, като разбъркваме добре до пълното му усвояване. Оставяме да се охлади леко, като разбъркваме от време на време. В отделна купа разбиваме на средна скорост крема сиренето с лимоновия сок и млечната сметана до пухкава хомогенна смес.

Добавяме постепенно охладения пудинг, като не преставаме да разбиваме с миксер на ниска скорост до гладък крем.

4 Приготвяне на боровинковия крем:

В блендер или с пасатор пюрираме боровинките. В купа разбъркваме с миксер на ниска степен маскарпонето, 200 г от чийз крема и боровинковото пюре. Отделяме половината и прехвърляме в пош със звездовиден накрайник.

Към останалата част добавяме хранителните бои и разбъркваме до хомогенен цвят. Прехвърляме оцветената част в пош с накрайник за пълнене на еклери и пълним профитеролите максимално с крем.

5 Сглобяване на тортата:

Фиксираме ринг с диаметър 18 см върху подходящ поднос и покриваме стените му с ацетатна лента или хартия за печене. Налагаме плътно по борда на ринга изрязаните ленти от блата, като ги съединяваме внимателно и равномерно до пълен кръг.

С останалите парчета от блата покриваме плътно дъното на ринга. Подреждаме 5-6 напълнени с боровинков крем профитероли на дъното и покриваме внимателно с чийз крем, като се стараем да полагаме от крема и между профитеролите. Заравняваме и подреждаме останалите 5-6 профитероли.

Отново покриваме с чийз крем почти до ръба на борда от блата "Джоконда". Покриваме със свежо фолио и оставяме тортата да стяга в хладилника за 4-6 часа.

6 За декорация:

Освобождаваме тортата от формата и ацетатната лента/хартия за печене. Със заделения боровинков крем шприцоваме розички плътно по периферията на тортата. Декорираме със свежи боровинки и резенчета лайм.

Преди да поднесем, по избор, поръсваме през цедка съвсем леко с фина пудра захар.

7 Последвайте Мина Ангелова от кулинарния блог [Angellove's Cooking](#) за още интересни рецепти и съвети.

Tip from the Test Kitchen

- Можем да приготвим профитеролите от предния ден и да ги съхраняваме в хартиен плик на сухо и хладно място.