

Ванилова торта с шампанско

Опияняваща наслада, гарнирана с листенца розов шоколад

10 - 12 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

За блата:

250 г брашно
0,25 ч.л. сол
170 г краве масло (меко)
300 г захар
3 бр. белтъка
1 бр. яйца
200 мл шампанско
2 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml
3 - 4 ч.л. Червена хранителна боя (течна)
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker

За крема:

1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта ванилия
130 г захар
500 мл прясно мляко
180 г краве масло (меко)

За декорация:

150 г малини
50 г кокосови стърготини
1 ч.ч. кокосови чипсове
4 - 5 малко мента (листенца)
200 г млечен шоколад (розов)

1 За блата:

В купата на кухненски миксер сложете мекото масло, добавете захарта и разбийте до пухкава смес. На части прибавете белтъците, а след това и яйцето. Налейте ваниловия екстракт и разбийте добре. Към брашното добавете бакпулвера и солта и разбъркайте. Започнете да добавяте брашното и шампанското, като ги редувате. Накрая сипете хранителната боя и разбийте добре, за да се оцвети равномерно тестото.

Разделете тестото в две форми за печене с падащо дъно и диаметър 20 сантиметра, които сте намазали и покрили с хартия за печене. Печете 30-35 минути в предварително загрята до 170 градуса фурна. Извадете блатовете и охладете за около 10 минути във формата, а след това оставете да изстинат напълно върху решетка.

2 За крема:

Започнете с приготвянето на пудинга. В касерола изсипете съдържанието на пакета, добавете захарта и налейте млякото. Разбъркайте добре и сложете на котлона. Оставете сместа да кипне, намалете котлона и варете 4-5 минути, докато кремът се сгъсти. Излейте в купа, покрийте плътно с фолио за свежо съхранение и охладете до стайна температура.

Сложете добре охладения пудинг и добавете мекото масло. разбийте добре и приберете в хладилника за около час.

3 Сглобяване на тортата:

Поставете единия блат в голяма чиния или плато за сервиране и намажете с около 1/3 от пудинга с масло. Подредете малините (като оставите няколко за декорация) и покрийте с втория блат.

Нанесете останалия пудинг отгоре и отстрани на тортата, загладете добре и поръсете с кокосови стърготини. В долната част на тортата оформете слой от кокосов чипс и приберете тортата да стегне в хладилник за 1-2 часа.

4 За розовия чипс:

Сложете 2/3 от количеството шоколад в топлоустойчива купа и я поставете в съд в леко вряща вода на котлона. Разтопете шоколада, като бъркате непрекъснато и загрейте до 45 градуса.

Свалете купата от котлона и прибавете останалия шоколад. Разбъркайте добре и охладете сместа до 26 градуса. Върнете на котлона на водна баня и загрейте отново до 28 градуса.

Прехвърлете шоколада в пош и оформете еднакви по размер точки върху лист ацетатно фолио. Покрийте с втори лист, притиснете леко шоколада, за да се оформи плосък диск и завийте фолиото на руло.

Залепете с тиксо и оставете шоколада да стегне. Внимателно развийте фолиото и отделете листенцата шоколад. Можете да ги пригответе и няколко дни по-рано.

Преди сервиране, украсете тортата с листенца розов шоколад, пресни малини и листа свежа мента.