Бисквитный торт с вишней и маскарпоне

Ингредиенты:

Бисквит:

2 крупных яйца

80 г сахара

90 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

Крем:

250 г сыра маскарпоне

250 г жирных сливок (33 - 35%)

100 г сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара или 1 ч. л. ванильного экстракта

Начинка:

400 г свежей, замороженной или консервированной вишни без косточек

Пропитка:

сок от вишни или вода

2 ст. л. сахара (при необходимости)

2 ст. л. рома или коньяка

Способ приготовления:

Бисквит для торта

1. Для того чтобы приготовить торт на бисквитной основе с начинкой из вишни и сливочным кремом с добавлением сыра маскарпоне, прежде всего займемся замешиванием теста, поскольку выпекание бисквита - это процесс, существенно растянутый по времени. Классическая технология приготовления бисквита не очень проста и подразумевает, что яичные белки и желтки взбиваются по отдельности, а потом аккуратно объединяются. Это позволяет получить максимально воздушное тесто и испечь высокий бисквит, который можно разделить на несколько коржей и прослоить, как это делается в моем любимом рецепте классического бисквитного торта (ссылка) со сливочным кремом, который получается настолько нежным, что им можно наслаждаться практически до бесконечности. В данном случае перед нами стоят немного другие задачи, ведь нам нужно испечь всего один и при этом не слишком толстый корж, который станет основой для данного лакомства, поэтому я предлагаю слегка упростить процедуру замешивания теста, что с одной стороны, облегчит нашу задачу, а с другой - никак не скажется на качестве конечного результата. Таким образом, разделять яйца на белки и желтки в этом рецепте мы не будем, а выложим их в целом виде в миску для взбивания и засыпем сверху сахаром. (!в миску выложить яйца и сахар - в комбайне)
2. Чтобы бисквит все же получился бисквитом, то есть пористым и нежным, как и положено быть данному кондитерскому изделию, яйца нужно очень хорошо взбить с помощью техники, используя кухонный комбайн или современный мощный миксер. Взбивать надо на максимальной скорости не менее 4 - 5 минут, чтобы яичная масса заметно увеличилась в объеме. Этот эффект достигается за счет насыщения теста многочисленными воздушными пузырьками, которые в процессе выпекания будут выполнять роль разрыхлителей, делая бисквит пышным и пористым.(!взбить яйца в пену - из творожного торта с клубникой)
3. В яичную смесь в два захода ввести муку, предварительно просеяв ее вместе с разрыхлителем. На данном этапе миксер использовать нельзя, иначе взбитые яйца могут осесть, поэтому аккуратно вмешиваем муку лопаткой лишь до тех пор, пока вся она не увлажнится.(!всыпать просеянную муку - из творожного торта с клубникой)
4. Тесто для бисквита готово, и как видите, его получается не очень много, но это абсолютно нормально, так как для торта нам нужно испечь всего один тонкий корж.
5. Выливаем его в разъемную форму большого размера (около 24 см в диаметре), которую надо предварительно смазать сливочным маслом и слегка обсыпать мукой. Стараемся распределить тесто по дну как можно более равномерно, так как оно будет подниматься и в случае неровностей образовывать живописные "холмы".
6. Выпекаем бисквит в разогретой до 180°С духовке около 15 минут. Поначалу стараемся не открывать духовку, но ближе к концу положенного времени периодически проверяем готовность с помощью зубочистки: как только она начинает выходить из бисквита сухой, духовку надо выключить, а корж извлечь на решетку и полностью остудить. Передерживать бисквит в духовке не следует, поскольку он может подгореть, высохнуть или скукожиться, а это те сценарии, которые, безусловно, снимут баллы, оценивающие качество готовой выпечки.

Крем из маскарпоне и сливок

1. Для этого торта я использую универсальный крем из сыра маскарпоне, который подходит для многих десертных блюд, например, тирамису без яиц (ссылка), готовится совершенно элементарно и никогда не подводит. Этот крем имеет густую насыщенную консистенцию и приятный сливочный вкус, который можно варьировать, добавляя порошок какао либо фруктовое или ягодное пюре. Для приготовления крема сперва в глубокую миску надо вылить охлажденные сливки и интенсивно взбить их до получения густой и пышной консистенции. Удачной особенностью этого крема является тот факт, что даже если сливки не очень хорошо взбились, их все равно можно использовать, поскольку сыр маскарпоне, обладающий плотной структурой, способен выступить в роли естественного загустителя.(!сливки взбить с сахаром)
2. Далее в отдельной емкости, но этим же миксером надо взбить сыр маскарпоне, добавив к нему сахарную пудру и ванильный ароматизатор. В этом случае никакой особой пышности нам не нужно, а главное - чтобы в сырной массе растворился сахар, поэтому взбивать следует недолго. И если вы заранее вынете маскарпоне из холодильника, чтобы он нагрелся до комнатной температуры, то этот процесс пройдет еще более гладко.(!маскарпоне взбить)
3. На последнем этапе сливки и маскарпоне аккуратно объединяем с помощью лопатки, и в результате получается легкая, воздушная и насыщенная сливочная масса.

(Совет! Настоятельно рекомендую взять этот элементарный рецепт крема себе на вооружение, поскольку он необыкновенно вкусен и сможет пригодиться не только для прослойки разнообразных бисквитов, пирожных и тортов. Благодаря этому крему вы можете быстро сварганить великолепные десерты для будней и праздников, которые оценят по достоинству и гости, и домочадцы. Для этого надо лишь выложить крем слоями в стаканы или креманки, чередуя с кусочками печенья или вафель, а также мягких фруктов или ягод. Сверху такие десерты можно присыпать тертым шоколадом или миндальными хлопьями, полить любым сладким соусом либо сиропом или украсить как-то иначе в зависимости от ваших художественных способностей и полета фантазии.)(!крем со сливками и маскарпоне)

Бисквитный торт с вишней и маскарпоне

1. Если для приготовления этого торта вы планируете использовать свежую вишню, то заранее с ней ничего особенного делать не нужно, разве что помыть, чтобы она успела обсохнуть. Само собой разумеется, что ее надо освободить от косточек, но эту процедуру можно осуществить в любое время, в том числе перед самой сборкой торта. Однако, наши климатические реалии таковы, что свежие ягоды доступны лишь непродолжительное время и мы чаще всего имеем дело с заморозкой. В этом нет никакой трагедии, тем более если знать один лайфхак по подготовке такой вишни, который делает ее очень вкусной, и конечно, сейчас я им с вами поделюсь.

Сперва нужно приготовить сироп, что делается очень просто: на 400 г замороженных ягод надо взять по 150 граммов сахара и воды и при помешивании довести все до кипения, чтобы сахар полностью растворился. Затем вишню без размораживания (это важно!) нужно опустить в сироп, аккуратно перемешать и оставить минимум на полчаса, в течение которых она разморозится и одновременно пропитается сахарным сиропом, став сладкой, сочной и упругой. В традиционном варианте, когда вишня размораживается сама по себе, она теряет много сока, сморщивается и становится более кислой, что делает ее не самой удачной начинкой. Перед использованием вишню обычно обсушивают на бумажных полотенцах, чтобы она не вносила лишней жидкости, но в данном случае это необязательно, поскольку одной из характерных особенностей этого десерта является обильная пропитка бисквита. (!вишню разморозить в сахарном сиропе)

1. Остывший бисквитный корж надо положить внутрь кольца от разъемной формы, установленного на блюде, и как следует пропитать его ароматной жидкостью. Я обычно беру для пропитки 80 мл сиропа от размороженных ягод, которые смешиваю с небольшим количеством алкоголя. В случае консервированной вишни очевидно, что надо использовать сироп из банки, ну а со свежими ягодами все не так однозначно, поскольку сока они сами по себе не дают. Можно, конечно, купить пакетированный вишневый сок или сделать попроще, но менее ароматно - растворить две столовые ложки сахара в 60 мл кипятка, остудить и смешать с коньяком или ромом, если любите такие привкусы. По количеству пропитки решайте сами, но данные пропорции приводят к получению очень влажного коржа, поскольку именно такой торт любят в моей семье. В принципе, это не является обязательным, ведь настоящий бисквит получается очень мягким и нежным, поэтому его пропитка может производиться достаточно поверхностно.(!в разъемную форму положить бисквит)
2. По бисквиту распределить ягоды таким образом, чтобы они лежали в один слой.
3. На вишню выложить весь сливочный крем и разровнять его поверхность. Затем торт минимум на 3 - 4 часа надо поставить в холодильник, чтобы корж пропитался, а крем охладился и загустел.
4. Перед подачей необходимо расстегнуть и аккуратно снять кольцо, после чего украсить торт в соответствии со своим вкусом. Здесь будут уместны: шоколадная стружка, хлопья миндаля, разноцветные кондитерские посыпки, а также можно использовать хорошо обсушенные ягоды вишни. Поделюсь еще одним секретом: если вы хотите, чтобы размороженные ягоды не выглядели сморщенным или бесформенным украшением, поместите внутрь половинку миндального или лесного ореха. Это придаст вишням объем и упругость, которые требуются для презентабельности, да и вкус ягод, несомненно, преобразится в лучшую сторону.

Бисквитный торт с вишней и сливочным кремом из маскарпоне несложно готовится при участии доступных продуктов, получается вкусным и красивым и благодаря всем этим качествам является очень удачным вариантом выпечки для больших и маленьких праздников. Процесс его приготовления не включает каких-либо сложных манипуляций, поэтому торт хорошо получается даже у начинающих кулинаров, а сочетание воздушного бисквита, сливочного крема и ягодной кислинки довольно универсально и потому не может не понравиться вашим гостям и домочадцам. Кстати говоря, калорийность этого десерта составляет 285 ккал на 100 г, а это намного меньше тех значений, которые характерны для большинства традиционных тортов, так что этот факт может служить еще одним доводом в пользу выбора данного рецепта. Действительно, по субъективным ощущениям стандартная порция блюда хорошо насыщает, но не оставляет никакой тяжести в организме, а это является хорошим показателем, вызывающим вполне оправданный оптимизм. Приятного чаепития!