Птичье молоко

(рецепт Канаян Каринэ) немного видоизмененный мною.

Представляет собой торт состоящий из медовых коржей , между которыми находится заварной крем и легкое суфле. Сверху покрытый шоколадной глазурью.

Медовый корж+ заварной крем+ суфле+ заварной крем+ медовый корж+ глазурь.

Тесто на медовые коржи:

2 ст. л. молока

2 ст. л. меда

0,05 кг сливочного масла

1/2 ст. (250 гр. ст. )сахарного песка

1 п.ванилина или ванильного сахара

1 ч.л. пищевой соды

1 ст. л. уксуса или лимонного сока

1 яйцо

2 ст. (250 гр. ст. ) муки( желательно цельнозерновую. )

Способ приготовления:

В самом начале мы поставим листовой желатин в маленький сотейник , зальем водой и отложим в сторону и дадим ему набухнуть. Несколько раз, можно его перевернуть  и оставим его пока, до него не дойдет очередь.

Тесто на медовые коржи:

В небольшую 2-3 л.кастрюлю, желательно  с не подгорающим покрытием , поместить молоко, мед, масло, сахар и поставить на медленный огонь или водяную баню. После того как, все ингредиенты превратятся в жидкую , однородную массу , добавить соду и следом уксус. Как только смесь начнет пенится , не доводя ее до кипения, снять ее с огня.  Тщательно размешивая положить в нее первый стакан муки. Только после этого, вбить в него яйцо и досыпать, второй стакан муки и ванилин. Тщательно перемешать, разделить на две равные части и перенести на заранее приготовленный пергамент, разрезанный точно по размеру противеня. В моем случае величина моего противеня составляет 33x26 см. Это желательно делать быстро, пока тесто не остыло, иначе вам будет трудно его раскатать тонким слоем на лист. Тесто достаточно мягкое и чтобы оно не липло к рукам и скалке , можно посыпать его тонким слоем муки. Коржи необходимо отпечь по очереди, до получения золотистого цвета при температуре 200-220 градусов Цельсия. Пока они остывают , мы приступим к приготовлению крема.

Заварной крем:

2 ст. л. муки( с горкой)

1 ст. Сахарного песка( 250 г. ст. )

1,5 ст. (250 г. ст. ) молока

0,1 кг сливочного масла 82,5% жирности

1  яичный желток

1 п. ванилина или ванильного сахара.

Способ приготовления:

Взять небольшой сотейник или кастрюлю, поместить в него муку и сахар и тщательно перемешать, чтобы по возможности избежать появления комков. Осторожно влить в него молоко, тщательно помешивая смесь венчиком. Поставить на сильный огонь и не переставая мешать венчиком, пока смесь не закипит. После чего остудить заварную часть.  Можно для этого, сотейник погрузить в холодную воду, налитую в большую емкость. После чего тщательно вбить в него желток , ванилин и масло. Крем готов.

Освободить от пергамента тот корж, который предположительно будет находиться в низу и положить его в тот- же противень. Половину приготовленного нами заварного крема, нанести на него , а вторую половину, нанести на второй корж с которого мы пока не сняли пергамент. Это делается для того, чтобы при переворачивание нам было бы удобно сохранить целостность коржа , предварительно смазанного кремом. На время оставляем наши коржи в покое и приступаем к приготовлению суфле.

Начинка из суфле:

2 ст. л. желатина или 1 п. листового желатина

1/4 ст. (250 гр. ) воды

4 яичных белка

1 ст. (250 г. ст. ) сахарного песка

1 п. ванилина или ванильного сахара

Способ приготовления:

Если вы помните в начале, мы замочили листовой желатин. Так вот, к этому времени он уже набух. Мы ставим его на огонь и как только он закипает ,мы добавляем 3/4 стакана сахара в него и доводим до кипения. Снимаем с огня и начинаем с помощью миксера или венчика, взбивать белки, до получения хорошей пены. После чего, оставшиеся 1/4 ст. сахарного песка начинаем вбивать в белковую пену. Добавляем ванилин и начинаем тонкой струйкой вбивать достаточно горячий, примерно 70-75 г. Ц смесь желатина с сахаром. Тщательно взбиваем, до получения глянцевой поверхности. Хочу предупредить , что по закону, смесь начнет затвердевать по мере остывания , надо  не упустить этого момента, иначе станет трудно ее формовать, т. е размазать ее по поверхности крема. После того как мы ее размажем, на минут 10 оставить ее отдохнуть, за это время она должна схватиться. Только после этого, аккуратно переворачиваем на его заранее намазанный кремом корж. У нас получилось:

Корж+ крем+ суфле+ крем+ корж.

Сейчас можно приступить к приготовлению глазури.

Шоколадная глазурь или горячий шоколад:

3 ст. л- 0,075 кг какао

3/4 ст. сахара

1/4 ст.  воды

0,05 кг. сливочного масла

1 п. ванилина.

Способ приготовления.

Какао, обязательно просеять, чтобы избежать появления комков. Насыпать сахарный песок и тщательно перемешать, после чего добавить воду и поставить не медленный огонь. Как только сахар начнет таять, огонь можно поднять. Да, еще хочу предупредить вас , какао бывает разное и иногда, ощущение, что сахар не таит. Осторожно надо добавить воду. Довести смесь до полного кипения , добавить в нее ванилин и масло и тщательно перемешать пока не получится однородная масса. Пока смесь не остыла, надо ею покрыть наш торт. Мы закончили он готов. Теперь надо оставить его пропитаться не менее, чем на 6-12 часов. После чего можно обрезать и нарезать , как вам угодно. Обычно его нарезают на прямоугольники.

Получается очень пикантный, нежный тортик. Кушайте на здоровье.

P. S. Обратите внимание, что в нашем рецепте остаются 3 яичных желтка. Постольку, поскольку в яйце желток составляет 1/3 от всего яйца , то означает, что 3 желтка= 1 яйцу. Мы в тесте можем заменить 1 яйцо, на 3 желтка, а белки отложить для суфле. А не достающий 1 белок, взять от яйца, желток которого мы положили в крем. Без отходное производство. Я попробовала, получилось превосходно.

Да еще, как вы увидели, мой противень равен 33x26 см. Я более чем уверена , что у вас он больше размером. Так вот, почти все пропорции , которые я написала выше менять не надо, у вас он получится немного ниже, чем у меня. Надо просто удвоить пропорции глазури, которой вы покрываете ваш торт. Удачи.