

МК по торту "Змейка".

Материалы, инструменты и продукты, которые понадобятся для приготовления торта. Делаем торт диаметром 16 см, высота 12 см. Из него будем формировать змею. Вес готового торта 2,4 кг

Материалы:

1. Фольга пищевая и пергамент
2. Кольцо или форма для выпекания диаметром 16 см
3. Миксер
4. Поворотный столик. С ним удобнее.
5. Подложка диаметром 30 см толстая
6. Пищевая пленка
7. Стеки для мастики
8. Длинный нож и ножницы.
9. Спатула
10. Блендер
11. Резак по мастике
12. Линейка.
13. Шпажка
14. Кисти синтетические 1 и 7

Продукты, ингредиенты и пр.:

1. Мука
2. Яйца
3. Сахар
4. Масло сливочное
5. Кефир
6. Кокосовая стружка 80г
7. Творожный сыр
8. Какао
9. Растительное масло
10. Сгущенка
11. Сода
12. Пищевые красители Топ декор: ,коричневая, синяя, красная, желтая, черная, белая
14. Разрыхлитель
15. Сливки 33%
16. Крахмал кукурузный
17. Мастика - 600г
18. Воздушный рис 60г
19. Маршмеллоу 30г
20. Водка
21. Кокосовое молоко - 130г
22. Белый шоколад 100г

МК по торту "Змейка".

Заготовка любой торт диаметром 16 см, высота 12 см. Вес готового торта с начинкой "Баунти" - 2,4 кг

Бисквит шоколадный:

Мука 300г

Яйцо 3 шт

Сахар 300г

Какао 40г

Масло растительное 200г

Кефир 1 процентный 280г

Разрыхлитель 1 и 1/4 чайной ложки

Сода 1/2 чайной ложки

Процесс.

Бисквит. Перемешать яйца, сахар и масло, добавить муку с содой, Разрыхлитель, какао, перемешать, добавить кефир, перемешать. Разогреть духовку до 180. Я выпекаю каждый корж по отдельности. Минут по 15. Всего выходит 4 коржа диаметром по 16 см. Готовые коржи в пленку и на часа 4 в холодильник.

Крем:

Кокосовая стружка - 80г

Кокосовое молоко - 135мл

Сахар - 100г

Кукурузный крахмал - 2 столовые ложки

Ванилин

Сливки 33% - 180мл

Белый шоколад - 50г

Крахмал высыпать в стаканчик, чуть влить кокосового молока, размешать. Остальное кокосовое молоко подогреть на плите, не кипятить. Вылить разбавленный молоком крахмал к остальному кокосовому молоку. Добавить сахар 75г, ванилин и варить крем до загустения, постоянно помешивая. Консистенция должна быть как у заварного крема (как сгущенка). В готовый крем высыпать стружку. Перемешать и убрать в холодильник. Когда заготовка из стружки полностью остынет, растапливаем шоколад и начинаем взбивать сливки с 25г сахара до твердых пиков. Добавляем несколько ложек взбитых сливок в кокосовую охлажденную заготовку. Перемешиваем. Теперь эту массу добавляем в оставшиеся взбитые сливки и перемешиваем снизу вверх до однородности. Добавляем белый растопленный шоколад. Перемешиваем. Собираем торт.

Крем для выравнивания

Сгущенка Рогачев — 300г

Масло сливочное — 300г

Все должно быть комнатной температуры. То есть достаем из холодильника за 3-4 часа до приготовления крема.

Поместить масло и сгущенку в дежу миксера. Взбивать 3-4 минуты. До пиков и осветления. Масса увеличится в объеме. Готов к работе