Презентация на тему : Торт Прага

Студент 31 группы
Антон Безкровный

- Для приготовления возьмите яйца, муку, сахар, сгущённое молоко, какао порошок, сливочное масло, чёрный шоколад и экстракт ванили.

- Готовим бисквит и сразу включаем духовку на 200° С. У 6 яиц отделить желтки от белков. Смешать и просеять несколько раз муку с какао порошком. Растопить сливочное масло.

- Взбить белки до устойчивой пены, не переставая взбивать, всыпать 1/2 часть сахара. Взбить до устойчивых пиков.
- Желтки взбить с оставшимся сахаром до образования пышной светлой массы.
- Чередуя, в несколько приёмов, к желткам добавить белковую смесь.

- Мучную смесь аккуратно перемешивать
- В конце добавить растопленное и охлаждённое до 25°С сливочное масло

- Форму (диаметр 22 см) смазать сливочным маслом и присыпать мукой, вылить шоколадное тесто и разровнять.

- Выпекать 30 минут, остудить в форме при комнатной температуре и вынуть. Желательно корж оставить на 8 часов, чтобы он выстоялся, но это уже как вам угодно. Если оставляете бисквит для отстойки, обязательно заверните его в пищевую плёнку, чтобы корж не высыхал.

- Готовим крем. Вылить в сотейник сгущённое молоко, добавить воду, ванильный экстракт и желток яйца, тщательно размешать. Довести массу до загустения на водяной бане, около 10 минут, остудить.

- Взбить масло комнатной температуры в пышную пену, не прерывая взбивания влить заварную массу.
- В завершении добавить какао порошок.

- Выбрать корж из плёнки. Как обычно при выпекании на круглых коржах верх торта выходит выпуклый или горбатый. Надрезать верхушку коржа по кругу.

- Перемазать коржи кремом.
- Верх и края торта смазать подогретым абрикосовым джемом
- Готовим шоколадную глазурь. Растопить на водяной бане шоколад и сливочное масло.

- Остудить до комнатной температуры и обмазать торт. Отправить торт в холодильник минимум на 2 часа.