

Торт Капучино

Ингредиенты

- Сливочное масло - комнатной температуры 225 г (+ еще немного для смазывания форм)
- Сахар - мелкий 225 г
- Яйцо - 4 шт крупные
- Миндаль - молотый 50 г
- Мука - с разрыхлителем 200 г
- Разрыхлитель - 1 ч.л
- Капучино - крепкий 1 ч.л
- Ликер - калуа 2 ст.л (или молоко)
- Ванильный экстракт - 1 ч.л
- Какао -

карамель:

- Кофейные зерна - 1 ст.л
- Сахар - мелкий 100 г

крем:

- Сливочное масло - комнатной температуры 125 г
- Сахарная пудра - 250 г



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Разогрейте духовку до 180 °С. Две формы для торта диаметром 20 см застелите пергаментом и смажьте маслом. Взбейте сливочное масло с сахаром в воздушную массу. Введите яйца, затем молотый миндаль, муку, разрыхлитель и щепотку соли. Перемешайте до однородности.

2

Вмешайте 100 мл капучино, калуа (молоко) и ванильный экстракт. Разложите получившееся тесто в формы.

3

Выпекайте 20–25 минут. Готовность коржей проверьте, проткнув серединку шпажкой, – она должна остаться чистой. Оставьте коржи в форме минут на 5 чуть остыть, затем переложите на решетку и полностью остудите.

4

Для карамели насыпьте зерна кофе на застеленный пергаментом противень плотным слоем.

5

Растопите сахар в антипригарном сотейнике на небольшом огне, не мешая, а лишь иногда поворачивая сотейник из стороны в сторону, чтобы сахар плавился равномерно. Это займет 2–3 минуты. Когда сахар превратится в золотистую карамель, залейте ею зерна кофе, посыпьте солью и оставьте до полного застывания.

6

Для крема взбейте сливочное масло с сахарной пудрой в бледную пышную массу. Введите оставшийся капучино и тщательно перемешайте.

7

Выложите корж на блюдо, на котором будете подавать торт, и нанесите поверх половину крема. Накройте вторым коржом и нанесите оставшийся крем. Растолките карамель на кусочки разного размера и украсьте торт. Посыпьте какао и подавайте.

Приятного вам аппетита :)