

Грушево-шоколадный крустильян

Ингредиенты

Для бисквита:

- Темный шоколад - 60 г
- Яйцо - 3 шт
- Крахмал - кукурузный 1 ч.л

для крустильяна:

- Темный шоколад - с орешками 100 г
- Миндаль - 60 г
- Кешью - 60 г
- Вафли - шоколадные 60 г
- Темный шоколад - 60 г

для шоколадного мусса:

- Темный шоколад - 200 г
- Сливки - 200 г (35%)
- Желатин - 8 г

для начинки:

- Груша - 800 г
- Сливочное масло - 30 г



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Для бисквита 2 яйца разделить на белки и желтки. Желтки растереть с крахмалом. Шоколад растопить на водяной бане. Добавить яйцо. Затем соединить шоколадную массу и желтки с крахмалом. Перемешать. Два белка взбить в крепкую пену. Добавить шоколадную смесь. Размешать. Вылить тесто в разъемную форму (20 см). Выпекать, в разогретой до 160 градусов духовке, 10-12 минут. Корж остудить на решётке.

2

Для крустильяна орехи прокалить на сковороде. Крупно порубить. Вафли растолочь в крупную крошку. Смешать вафли и орехи. Шоколад с орехами растопить на водяной бане и соединить с ореховой смесью. Бортик от формы проложить ацетатной плёнкой и поместить на блюдо, на котором будете собирать торт. Бисквит вернуть в форму. Выложить на него крустильян, утрамбовать и поставить в холодильник.

3

Для начинки груши очистить и нарезать мелким кубиком. В сотейнике растопить масло, добавить груши, прогреть на среднем огне 6 минут. Полностью остудить. Достать из холодильника тарелку с тортом. Грушевую начинку выложить на крустильян и поставить в холодильник на 30 минут.

4

Между тем приготовить шоколадный мусс. Желатин приготовить согласно инструкции. Сливки взбить до устойчивых пиков. Шоколад растопить на водяной бане. Желатин тонкой струйкой добавить к сливкам, постоянно помешивая. Добавить шоколад, перемешать до однородности. Выложить мусс на груши, поставить в холодильник для застывания на 4 ч. Украсить на свой вкус.

Приятного вам аппетита :)