

Шоколадный торт-суфле с малиновым конфи

Ингредиенты

■	Агар-агар - 8 г
■	Вода - 140 мл
■	Сахар - 445 г
■	Сливочное масло - 230 г
■	Сгущенное молоко - 100 г
■	Горький шоколад - 70 г
■	Какао-порошок - 15 г (+ 2 ст. л.)
■	Белки - 2 шт
■	Малина - замороженная 200 г
■	Желатин - листовой 4 г
■	Мука - 80 г
■	Разрыхлитель - 5 г
■	Растительное масло - 35 г
■	Яйцо - 125 г (примерно 2,5 шт)
■	Молоко - 50 г
■	Шоколад - 70 г



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Малиновое конфи: размораживаем малину. Желатин заливаем водой. Малину пробиваем блендером. И процеживаем через сито. Добавляем в пюре сахар. Поставим на огонь. Поварим пока сахар не растворится. Желатин нам нужно отжать от воды. Кладем его в малину. Хорошо перемешиваем.

2

Шоколадное суфле: агар-агар замачиваем в воде и отставляем в сторону. Сливочное масло комнатной температуры взбиваем со сгущенкой до кремообразной однородной консистенции. Добавляем растопленный шоколад и какао и снова взбиваем до однородности. Ковшик с агар-агаром ставим на средний огонь. Доводим до кипения и растворения агара и варим еще 1 минуту. Добавляем весь сахар и варим, помешивая, до 110 градусов. Снимаем с огня и даем немного остыть (до 80-90 градусов). Белки взбиваем до получения пены и, не прекращая взбивать, начинаем тонкой струйкой вливать агарный сироп. В итоге у вас должна

получиться масса, похожая на плотную меренгу. Добавляем шоколадный масляный крем. И на медленной скорости вмешиваем миксером до однородности.

3

Шоколадный бисквит: в чаше соединяем сухие ингредиенты: сахар, муку, какао и разрыхлитель. Хорошо перемешиваем всё.

Добавляем растительное масло и яйца. Перемешиваем на высокой скорости миксера минут 5-6. Затем вливаем молоко. Ещё раз взбиваем минуты две уже на средней скорости. Выливаем тесто в форму и выпекаем при 180 градусах 10-12 минут.

4

Сборка торта: на дно разъёмной формы кладем кружок пергамент. На него кладем и выливаем поверх него половину суфле. Накрываем малиновым конфи и выливаем вторую половину суфле. Ставим в холодильник до застывания суфле.

Приятного вам аппетита :)