

Слоеный маковый торт с малиной

Ингредиенты

Для теста:

- Мак - 75 г
- Молоко - 250 мл
- Фундук - жареный 250 г
- Сливочное масло - 200 г
- Тростниковый сахар - 1.5 стакана
- Яйцо - 6 шт
- Сметана - 200 г
- Мука - 300 г
- Разрыхлитель - 1 пакетик
- Морская соль - 1/2 ч.л
- Ванильный экстракт - 1/4 ч.л

для крема:

- Сливочный сыр - 500 г
- Сахарная пудра - 1 ст.л
- Сливки - 250 мл (30%)
- Малина - 400 г

для украшения:

- Горький шоколад - черный 100 г
- Сливки - 100 мл (30%)
- Малина - 200 г



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

1 Духовку предварительно разогрейте до 200 °С.

2

Мак залейте холодным молоком и дайте постоять 15 минут.

3

Фундук измельчите в блендере в пудру.

4

Приготовьте тесто. В чаше комбайна соедините 200 г предварительно размягченного сливочного масла с сахаром и взбейте. Не прекращая взбивать, по одному введите два яйца, затем добавьте сметану и введите еще два яйца.

5

Не выключая комбайна, добавьте половину муки, введите оставшиеся два яйца, добавьте разрыхлитель, соль, ванильный экстракт, измельченные орехи и мак с молоком, затем всыпьте оставшуюся муку и перемешивайте еще некоторое время, чтобы получилось однородное тесто.

6

Две одинаковые разъемные формы для выпечки (22 см) смажьте сливочным маслом, присыпьте мукой дно и бортики и равномерно выложите тесто.

7

Выпекайте коржи в разогретой духовке 30 минут, затем понизьте температуру до 180-190 °С и поменяйте формы в духовке местами. Выпекайте еще 20-30 минут до готовности.

8

Шоколад поломайте небольшими кусочками, поместите в кастрюлю, влейте 100 мл сливок и прогревайте, пока шоколад полностью не растворится.

9

Приготовьте крем. Для этого сливочный сыр соедините с сахарной пудрой, влейте 250 мл сливок и перемешайте, чтобы не осталось комочков, затем добавьте 300-400 г малины и еще раз все перемешайте.

10

Готовые коржи слегка остудите, затем достаньте из форм и разрежьте вдоль пополам.



11

Когда коржи полностью остынут, уложите их один на другой, промазывая каждый кремом. Последним положите самый ровный корж - смазывать его сверху кремом не нужно.



12

Полейте верхний корж растопленным шоколадом, равномерно распределите его по всей поверхности и украсьте сверху малиной.



Приятного вам аппетита :)