Домашний торт для подруг "Вчера же было 18"

Что нужно:

- Ингредиенты для КОРЖА: яйца - 6 шт;
- ванильный сахар - 1 пакетик;
- сахар - 200 г;
- мука - 200 г;
- Ингредиенты для НАЧИНКИ: сметана - 300 г (25%);
- сливки (от 30%) - 150 г;
- сахарная пудра - 125 г;
- нутелла - 1 банка;
- какао сладкое (лиго шоколадный готовый коктейль) - 180 г;
- Для КРЕМ-ЧИЗА (им мы будем в конце покрывать торт):
- творожный сливочный сыр - 340 г;
- сливочное масло 82,5% - 150 г;
- сахарная пудра - 110 г.
- Для украшения пряники и леденцы с девичьей тематикой.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В крупной миске взбиваем яйца, ванильный сахар и сахар на протяжении 10 минут.
3. За это время масса увеличится в трое.
4. Начинаем маленькими порциями всыпать муку.
5. Работаем просто венчиком, неспешными движениями снизу вверх, таким образом насыщая тесто кислородом.
6. Берём съёмную форму диаметром в 18 см, оборачиваем дно в фольгу. Я делаю в два слоя.
7. Затем берём пергаментную бумагу длиной в 60 см и складываем пополам. Смазываем растительным маслом.
8. Вставляем её по кругу в форму. Если у вас получились достаточно высокие края, просто отрежьте ножницами.
9. На дно также капните немного масла. Вливаем наше тесто в форму и ставим в уже разогретую до 160 градусов духовку. Выпекаем 1 час. Проверяем деревянной шпажкой, при протыкании должна остаться сухой.
10. Затем полностью остужаем, вытаскиваем из формы и оборачиваем в пищевую плёнку. Отправляем в холодильник на 4 часа, а лучше на ночь. Если на это у вас совсем нет времени, пропустите этот пункт.
11. Подготавливаем ингредиенты для начинки.
12. Смешиваем сметану, сливки и сахарную пудру.
13. Взбиваем их на протяжении 4 минут.

14. Достаём наш корж и разрезаем его на четыре пласта.
15. Берём наш крем и визуально дели его на 4 части.
16. На подставку для торта кладём чуть-чуть нашего крема, чтобы торт в последствии не уехал.
17. Кладём первый пласт, ставим снова нашу форму и подгоняем под размер (так собирать торт удобнее) и поливаем его несколькими столовыми ложками какао (либо шоколадного коктейля). Какао должно хватить на все 4 пласта.
18. Далее раскладываем и разравниваем крем (его также должно хватить на 4 слоя).
19. Следом корж, поливаем какао и выкладываем и разравниваем нутеллу.
20. Нутеллу покрываем кремом.
21. Далее снова корж, поливаем какао и крем. И в конце снова, уже последний корж, поливаем какао, выкладываем нутеллу и сверху оставшийся крем. Если торт получился выше формы используйте кондитерскую ленту. Отправляем торт в холодильник на 4 часа, а лучше на ночь.
22. Подготавливаем всё для крем-чиза. Сливочное масло достаньте за пару часов, оно должно быть комнатной температуры.
23. Взбиваем сливочное масло 2 минуты.
24. Добавляем сахарную пудру и взбиваем ещё 8 минут.
25. По чуть-чуть добавляем творожный сливочный сыр, взбиваем. Когда добавили весь взбиваем ещё 1 минуту.
26. Затем берём силиконовую лопатку и хорошенько приминаем всю массу, дабы не оставалось никаких пузырьков и стало ещё мягче и нежнее.
27. Подготавливаем кондитерский мешок и шпатель, и достаём торт из холодильника (форму снимаем).
28. Начинаем разравнивать крем-чиз по торту. Отправляем хотя бы на час другой в холодильник. Украшаем любыми пряниками, леденцами в девичьей весёлой тематике.