Кофейный торт со сгущёночным кремом "Осенний восторг"



Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖА: мука 200 г;
- caxap 250 г;
- яйца 4 шт;
- какао-порошок 40 г;
- кефир 180 мл;
- кофе 100 г;
- раст. масло 80 г;
- сода 1,5 ч. л.;
- разрыхлитель теста 1 небольшой пакетик;
- ванильный сахар 1 небольшой пакетик;
- щепотка соли.
- ДЛЯ КРЕМА слив. масло 200 г;
- сгущёнка 400 г;
- изюм 100 г.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Просеиваем муку, какао, разрыхлитель. Перемешиваем.
- 3. Добавляем сахар и ванильный сахар, снова перемешиваем.
- 4. В кефир всыпаем соду, перемешиваем. Проявится реакция.
- 5. В отдельной миске сначала просто венчиком немного взбиваем яйца, затем добавляем наш кефир, растительное масло и горячий кофе. Снова взбиваем венчиком.
- 6. Отправляем получившуюся смесь к сухим ингредиентам и всё хорошенько вымешиваем. Затем отставляем в сторонку.
- 7. Займёмся пока формой для запекания. Берём разъёмную, диаметром 18 см. Низ в фольгу (я делаю в 2 слоя). Внутри, по кругу, пергаментный лист (в длину я беру 60 см и вдоль складываю пополам, чтобы не был очень высоким). Внутри всё смазываем маслом. Получившуюся форму я ставлю либо на противень, либо на небольшую стеклянную форму.
- 8. Включаем разогреваться духовку до 160 градусов. Вливаем тесто в форму.
- 9. Выпекаем 1 час. На готовность проверяем деревянной шпажкой, при протыкании она должна остаться сухой.
- 10. Займёмся кремом. Подготавливаем сливочное масло (оно должно быть комнатной температуры, поэтому достаньте его за пару часов до этого из холодильника) и сгущёнку.
- 11. Взбиваем масло до побеления на средних оборотах, примерно 8 минут.
- 12. По чуть-чуть, начинаем добавлять сгущёнку.
- 13. Взбиваем ещё минуты 4. Затем крем убираем в холодильник.
- 14. Когда корж полностью остыл нарезаем его на слои.

- 15. У нас должно получиться 4 равномерных пласта.
- 16. Достаём крем из холодильника. 1 столовую ложку кладём на подложку, где будет собираться торт (чтобы торт в последствии не уехал) и визуально наш крем делим на 4 части.
- 17. Кладём первый слой коржа, фиксируем нашу разъёмную форму (с ней всегда собирать торт удобнее). Поливаем буквально 1 ст. л. (заранее развожу пол стакана воды и 1 ч. л. с горкой сахара) сладенькой водички. Иногда я добавляю ягодки, так сиропчик получается ещё круче. Просто сейчас под рукой их не оказалось.
- 18. Далее выкладываем часть крема и слегка посыпаем изюмчиком.
- 19. Точно так же поступаем со всеми слоями. Если торт получается выше формы используйте кулинарную ленту.
- 20. На самом верху сделайте сначала изюм, а сверху оставшийся крем. Украшаем красочно, я выбрала присыпку и разноцветные леденцы.