Морковный торт "Для девочек"

Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖА: морковь - 250 г;
- яйца - 2 шт;
- раст. масло - 180;
- сахар - 240 г;
- мука - 240 г;
- разрыхлитель - 1 ч. л.;
- сода - 1 ч. л.;
- корица - 1 ч. л.;
- соль - щепотка;
- цедра 1 апельсина;
- ДЛЯ АПЕЛЬСИНОВОЙ НОЧИНКИ: апельсины (небольшие) - 4 шт;
- желток - 4 шт;
- сахар - 150 г;
- кукурузный крахмал - 2,5 ст. л;
- ДЛЯ КРЕМ-ЧИЗА: творожный сливочный сыр - 400 г;
- сливочное масло - 200 г;
- сахарная пудра - 150 г.
- Морковный сок - 8 ст. л.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты для коржа.
2. Натираем морковь на мелкой тёрке. Если при этом образовался сок, то обязательно отожмите его, иначе корж получится не лучшим образом.
3. Добавляем в растительное масло сахар и взбиваем секунд 20.
4. Добавляем по 1 яйцу и хорошенько взбиваем.
5. Просеиваем муку, соду, соль, разрыхлитель и корицу.
6. Затем перемешиваем сухие компоненты (абсолютно сухим) венчиком.
7. В масляную массу добавляем наши сухие компоненты и замешиваем тесто (на малых оборотах миксера).
8. Добавляем туда морковь и цедру апельсина. Перемешиваем. Делим тесто на 2 части. И, в дальнейшем, ОБЯЗАТЕЛЬНО, будем выпекать в двух формах. Тесто тяжёлое и в 1 форме оно не получится!
9. Подготавливаем разъёмные формы диаметром 18 (или одну, просто выпекать будем одну за другой). Дно в фольгу (я делаю 2 слоя) и внутрь, по кругу, вставляем пергаментную бумагу (которую я нарезаю длиной 60 см и складываю вдоль пополам). Не забываем смазать маслом.
10. Выпекаем наши части в уже разогретой до 160 градусов духовке, 50 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой, при протыкании она должна остаться сухой. После вытаскиваем, остужаем и оборачиваем в пищевую плёнку. Так коржи отправляются в

холодильник на ночь, или хотя бы на 4 часа, так коржи будут равномерно сочными. Если совсем на это времени нет, можно пропустить этот шаг.

11. Подготавливаем все ингредиенты для апельсиновой начинки.
12. Берём один апельсин, промываем его хорошенько, вытираем полотенцем и натираем с него цедру. Важно! Снять нужно только верхний приверхний оранжевый слой, не болый, иначе будет горчить.
13. Смешиваем цедру с сахаром и убираем на 20 минут.
14. Выжимаем апельсиновый сок. Можно и в соковыжималке, а можно и вручную, просто перед выжиманием отправьте апельсин на 20 секунд в микроволновку, так сок выжать будет легче.
15. Тщательно смешиваем желтки, апельсиновый сок, сахар и крахмал.
16. Ставим смесь на средний огонь и помешиваем, пока масса не начнёт густеть. В среднем требуется 4-5 минут. Затем убираем с плиты.
17. Подготавливаем часть ингредиентов для крем-чиза. Берём 60 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры и 200 г творожного сливочного сыра. Масло достаньте заранее, оно должно быть комнатной температуры.
18. Взбиваем масло 1-2 минуты.
19. Добавляем сахарную пудру и взбиваем миксером 8 минут, до увеличения массы.
20. По чуть-чуть добавляем творожный сливочный сыр и взбиваем ещё 1 минуту.
21. Затем мягкой силиконовой лопаткой, как бы прижимаем всю массу, чтобы она стала ещё мягче и не было никаких пузырьков.
22. Начинаем собирать торт. Кладём буквально 1 столовую ложку крем-чиза на подложку для торта, чтобы он в дальнейшем просто не уехал.
23. Нарезаем наши коржи на 4 равных пласта.
24. Кладём первый корж, устанавливаем нашу разъёмную форму и подгоняем по размеру. Поливаем парой столовых ложек морковного сока. Затем в центр апельсиновую начинку и по краю (вокруг) крем-чиз.
25. Так поступаем со всеми слоями. Если торт получается сильно выше формы, используйте кулинарную ленту. На верхнем слое апельсиновой начинки должно быть совсем мало и больше крем-чиза. И ставим в холодильник на ночь (или хотя бы на 4 часа).
26. Подготавливаем оставшиеся ингредиенты для крем-чиза.
27. Снова пару минут взбиваем просто сливочное масло.
28. Добавляем сахарную пудру (её можно взять и побольше, лично я в этот раз взяла побольше) и взбиваем ещё 8 минут, до увеличения массы.
29. Небольшими частями добавляем творожный сливочный сыр и взбиваем ещё 1-2 минуты.
30. Снова проходимся силиконовой лопаткой.
31. Берём кондитерский мешок, наполняем его нашим кремом и подготовьте ещё кондитерский шпатель.
32. И начинаем наносить на торт по кругу, затем аккуратно выравниваем. После стоит хотя бы на час, а можно и снова на ночь убрать в холодильник. Украшаем на ваше усмотрение. Я делала торт для дочки, поэтому купила сладости в виде девчачьих штучек (зеркальце, помада и прочее).