

БЛИННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

🕒 2,5 ч

👤 8



Ингредиенты:

Для теста:

- Мука – 450 г муки
- Миндальная крошка – 50 г
- Сахарная пудра – 100 г
- Морская соль – 1 щепотка
- Сливочное масло – 250 г
- Большое яйцо – 1 шт
- Ванильный экстракт – 0,5 ч.л.
- Вода – 5 ч.л.

Для начинки:

- Вишневое повидло – 150 г
- Сахарная пудра – 150 г
- Кукурузный крахмал – 1,5 ст.л.
- Вода или виски – 3 ст.л.
- Вишня без косточек – 750 г (вес с косточками примерно 1,25 кг)

Для обмазки:

- Большой желток яйца – 1 шт. + вода 1 ст.л (для смазывания)
- Сахар – 1 ст.л.



Способ приготовления

1. Для приготовления теста, положите муку, миндальную крошку, сахарную пудру в большую чашу и перемешайте. Добавьте масло и трите, пока эта смесь не будет похожа на мякиш.
2. Взбейте яйца с ванильным экстрактом и водой. Перемешайте жидкость с мукой сначала вилкой, а потом пальцами. Делайте это до тех пор, пока эта смесь не станет крепким тестом. Разделите тесто пополам, раскатайте каждый кусок в круг, заверните пищевой пленкой и положите в холодильник минимум на час.
3. В это время, положите джем и сахар в кастрюлю. Поставьте на средний огонь и мешайте, пока сахар не растворится. Доведите до кипения, потом добавьте кукурузный крахмал, воду или виски и перемешайте это с вишневой смесью. Опять прокипятите, попутно перемешивая пока не загустеет. Разогрейте духовку до 200°C. Вытащите 1 круг теста и раскатайте его на присыпанной мукой поверхности. Возьмите 24 сантиметровую металлическую форму, положите туда тесто и выложите на него вишневую смесь. Смажьте края яичной смесью.
4. Аккуратно раскатайте другой круг теста и разрежьте его на зиг-заги. Положите их сверху на пирог и соедините их концы с краями пирога.
5. Смажьте все яичной смесью и посыпьте сахаром. Выпекайте 20 минут, пока корочка не позолотеет, потом убавьте температуру до 180°C. Готовьте еще 40 минут, пока заливка не начнет булькать, а тесто не станет хрустящим (накройте пирог фольгой, чтобы она не подгорел). Дайте пирогу остыть около часа.

FREYASHOP

Еще больше рецептов на сайте

freyashop.com.ua