Торт «Сказка» по ГОСТу

Любимый торт из детства: воздушный бисквит, коньячная пропитка и нежный масляный крем «Шарлотт».
На 12 порций, форма 10 × 24 см.
Общее время — около 18 ч, активное — 1 ч 30 мин.



Выход	Духовка	Выпечка
около 1 кг	200 °C	25 мин

Ингредиенты

Бисквит
- Мука — 120 г
- Сахар — 120 г
- Яйца — 4 шт.

Сироп для пропитки
- Сахар — 100 г
- Вода — 120 мл
- Коньяк — 1 ст. л.

Крем «Шарлотт»
- Сливочное масло — 200 г
- Яичные желтки — 2 шт.
- Сахар — 170 г
- Молоко — 120 мл
- Коньяк — 1 ст. л.
- Ванильный сахар — 8 г
- Какао — 1 ст. л. с горкой

Для украшения
- Сок шпината или зелёный краситель
- Розовый ликёр, сироп варенья или розовый краситель

Для формы
- Сливочное масло — около 1 ч. л.
- Мука — около 1 ч. л. с горкой

Приготовление

1. Отдели белки от желтков. Взбей желтки с 80 г сахара, а белки — с оставшимися 40 г. Соедини массы, аккуратно введи просеянную муку.
2. Смажь форму маслом и присыпь мукой. Выпекай бисквит около 25 минут при 200 °C. Остуди и оставь на решётке примерно на 12 часов.
3. Срежь верхние уголки бисквита, придавая форму полена. Разрежь вдоль на три коржа. Обрезки подсуши и измельчи в крошку.
4. Для пропитки раствори сахар в горячей воде. Остуди и добавь коньяк.
5. Для крема смешай желтки с молоком и сахаром, включая ванильный. Нагревай, помешивая, до загустения. Остуди. Взбей мягкое масло, порциями введи заварную основу и коньяк.
6. Отложи немного светлого крема для цветов и листьев. Часть крема смешай с какао. Пропитай коржи сиропом, прослои светлым кремом, покрой шоколадным и обсыпь бока крошкой.
7. Сделай шоколадные бороздки, отсади розовые цветы и зелёные листья. Охлади торт перед подачей.