



## ТОРТ «ПРАГА» с грильяжным КРЕМОМ

10–12 порций

Про знаменитый торт «Прага» много писать не надо, он, в некотором роде, символ советской кондитерской промышленности. В традиционном варианте это просто шоколадный торт, но многое меняется, если в крем добавить грильяж. И хотя готовить его не слишком-то просто, не пожалейте сил и времени, наградой вам будет изумительный шоколадный вкус с яркими нотами карамели и орехов.

**Бисквит:** 6 яиц • 115 г муки • 150 г сахара  
• 25 г какао • 40 г масла

**Крем:** 150 г масла • 120 г сахара • 150 г сливок  
35%-й жирности • 120 г грильяжа • 1 коф. л.  
ванильного экстракта

**Грильяж\*:** 40 г орехов • 120 г сахара • 35 г воды  
• несколько капель лимонного сока

**Украшение:** 50 г абрикосового джема или варенья

**Глазурь:** 100 г темного шоколада • 80 г масла

**Форма Ø 23 см, смазать маслом и посыпать мукой**  
**Разогрейте духовку до 200 °С**

1. Для бисквита разделите яйца на белки и желтки. Взбейте желтки с половиной сахара до густой, тягучей, почти белой массы.
2. Взбейте белки до плотной пены, добавьте оставшийся сахар и взбейте еще, до плотности и блеска. Масса должна оставаться на венчике и не терять форму.
3. Смешайте желтки и белки, всыпьте просеянную с какао муку. Перемешайте аккуратно,

зачерпывая смесь ложкой от края миски и опуская в середину.

4. Добавьте растопленное теплое масло, аккуратно вмешайте.

5. Выложите смесь в форму, пеките при 200 °С 30 минут. Зубочистка должна выходить сухой из середины коржа.

6. Остудите в форме или на решетке.

7. Для грильяжа орехи почистите, поджарьте и измельчите не слишком мелко.

8. Смешайте сахар и воду, доведите до кипения при помешивании, снимите пену, если есть.

9. Варите на сильном огне до пробы на карамель\*\*, через 5 минут после начала кипения добавьте лимонный сок.

10. Подогрейте орехи в СВЧ или в духовке и всыпьте в горячую карамель, быстро перемешайте и вылейте на смазанную маслом бумагу для выпечки или на силиконовый коврик. Дайте полностью остыть.

11. Для крема сделайте карамельный сироп.

Для этого расплавьте сахар в кастрюльке до коричневого цвета, добавьте пару ложек горячей





воды, а затем влейте горячие сливки и варите на небольшом огне до растворения сахара. Остудите сироп до комнатной температуры.

12. Взбейте мягкое масло до светло-кремового цвета. Добавляйте остуженный сироп понемногу, тщательно взбивая. Не забудьте влить ванильный экстракт!

13. Грильяж поломайте, отложите несколько красивых кусочков, остальное порубите в мелкую крошку. Добавьте крошку в готовый крем.

14. **Сборка.** Разрежьте корж на три части, промажьте их кремом.

15. Подогрейте джем, процедите через сито и намажьте верх торта. Поставьте торт в холодильник на час-полтора.

16. Растопите шоколад с маслом, облейте торт. Поставьте в холодильник на пару часов. Украсьте торт оставшимся грильяжем.

**Примечание:**

\* Делать такое маленькое количество грильяжа невыгодно и неудобно. Советую приготовить сразу много (скажем, из полкило сахара), грильяж неплохо хранится.

\*\* Горячий сироп берите чайной ложкой и опускайте в воду со льдом, если сироп золотистого цвета и застывает ломкими хрустящими кусочками – карамель готова.

