

Карамельная шарлотка

КАК СДЕЛАТЬ ШАРЛОТКУ ПЫШНОЙ, НЕЖНОЙ И НЕ СЛИШКОМ СЛАДКОЙ? ОЧЕНЬ ПРОСТО! НУЖНО ГОТОВИТЬ ЕЕ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА. КОНЕЧНО, ВСЕМ ПРИВЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ ТРЕБУЕТ МЕНЬШЕ ВРЕМЕНИ, ЗАТО БИСКВИТНАЯ ШАРЛОТКА ГОРАЗДО ЛЕГЧЕ И ПОЛЕЗНЕЕ. А ЕСЛИ ДОБАВИТЬ НЕМНОГО КАРАМЕЛИ, ПИРОГ ВПОЛНЕ ПОДОЙДЕТ И ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА.

ВАРИАНТ:

— ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ НАЧИНКИ ЛЮБЫЕ ФРУКТЫ, ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ ОНИ НЕ БЫЛИ СЛИШКОМ СОЧНЫМИ.



8
ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

3 яйца
90 г сахара
90 г муки
3 яблока (антоновка)

КАРАМЕЛЬ:

3 ст. л. без горки сахара
30–50 г сливочного масла

Форма 20 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 180°С

**1.**

Приготовьте карамель.* В кастрюльку насыпьте сахар, добавьте ложку воды, расплавьте на сильном огне и ждите, пока не получится коричневая карамель. Вылейте ее в форму и распределите по дну.

2.

На карамель положите кусочки масла и отставьте, масло расплавится.

3.

Яблоки нарежьте на четвертинки, а потом кусочками прямо в форму. (Антоновку чистить не нужно.)

4.

Приготовьте бисквитное тесто. Разделите яйца на белки и желтки.

5.

Взбейте желтки с половиной сахара до густой светлой массы.

6.

Чистым венчиком взбейте белки так, чтобы насадка оставляла четкий след, добавьте сахар и взбивайте еще минуту-две до блеска.

7.

Смешайте желтки и белки аккуратно, ложкой. Добавьте просеянную муку, перемешайте, зачерпывая тесто от края и опуская в середину.

8.

Готовое тесто выложите в форму на яблоки. Стукните формой об стол, чтобы тесто распределилось равномерно. Выпекайте при 180°С около получаса, а потом при 160°С еще полчаса (в отличие от обычного бисквита, бисквит с яблоками печется дольше).

9.

Еще горячую** шарлотку переверните на решетку и остудите.

*Более подробно на с. 238.

**Если шарлотку дать остить в форме, она прилипнет ко дну.

Кофейный бисквит

ЭТОТ ПИРОГ ОЧЕНЬ ПОХОЖ НА ЗНАМЕНИТЫЙ ДЕСЕРТ ТИРАМИСУ. БИСКВИТ, КОФЕЙНАЯ ПРОПИТКА И НЕЖНЫЙ КРЕМ — ВОТ ЕГО ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ. УДОБНЕЕ ВСЕГО ГОТОВИТЬ ПИРОГ ВЕЧЕРОМ, ЗА НОЧЬ ОН ХОРОШО ПРОПИТАЕТСЯ И БУДЕТ ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.

ВАРИАНТЫ:

- ЭТОТ ПИРОГ — КОФЕЙНЫЙ ВАРИАНТ КЛАССИЧЕСКОГО ЮЖНОАМЕРИКАНСКОГО РЕЦЕПТА TRES LECHES. ВЫ МОЖЕТЕ ПРИДУМЫВАТЬ ЛЮБЫЕ ВИДЫ ЗАЛИВКИ ПО СВОЕМУ ВКУСУ — С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ШОКОЛАДА, МОЛОКА И СЛИВОК РАЗНОЙ ЖИРНОСТИ;
- СВЕРХУ ПИРОГ ОБЯЗАТЕЛЬНО УКРАШАЮТ (В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ДЛЯ МАСКИРОВКИ НЕКРАСИВОЙ ПОВЕРХНОСТИ), ЭТО МОГУТ БЫТЬ РАЗЛИЧНЫЕ КРЕМЫ ИЛИ МЕРЕНГА.

9-12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

4 яйца
120 г сахара
120 г муки

ЗАЛИВКА:*

150 г сгущенного молока
45 г кофе эспрессо
150 г сливок жирностью 10%
1 ст. л. ликера амаретто
100 г молока

КРЕМ:

300 г сливок жирностью не менее 30%
1 ст. л. сахарной пудры

Форма диаметром 23 см
или квадратная 20х20 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

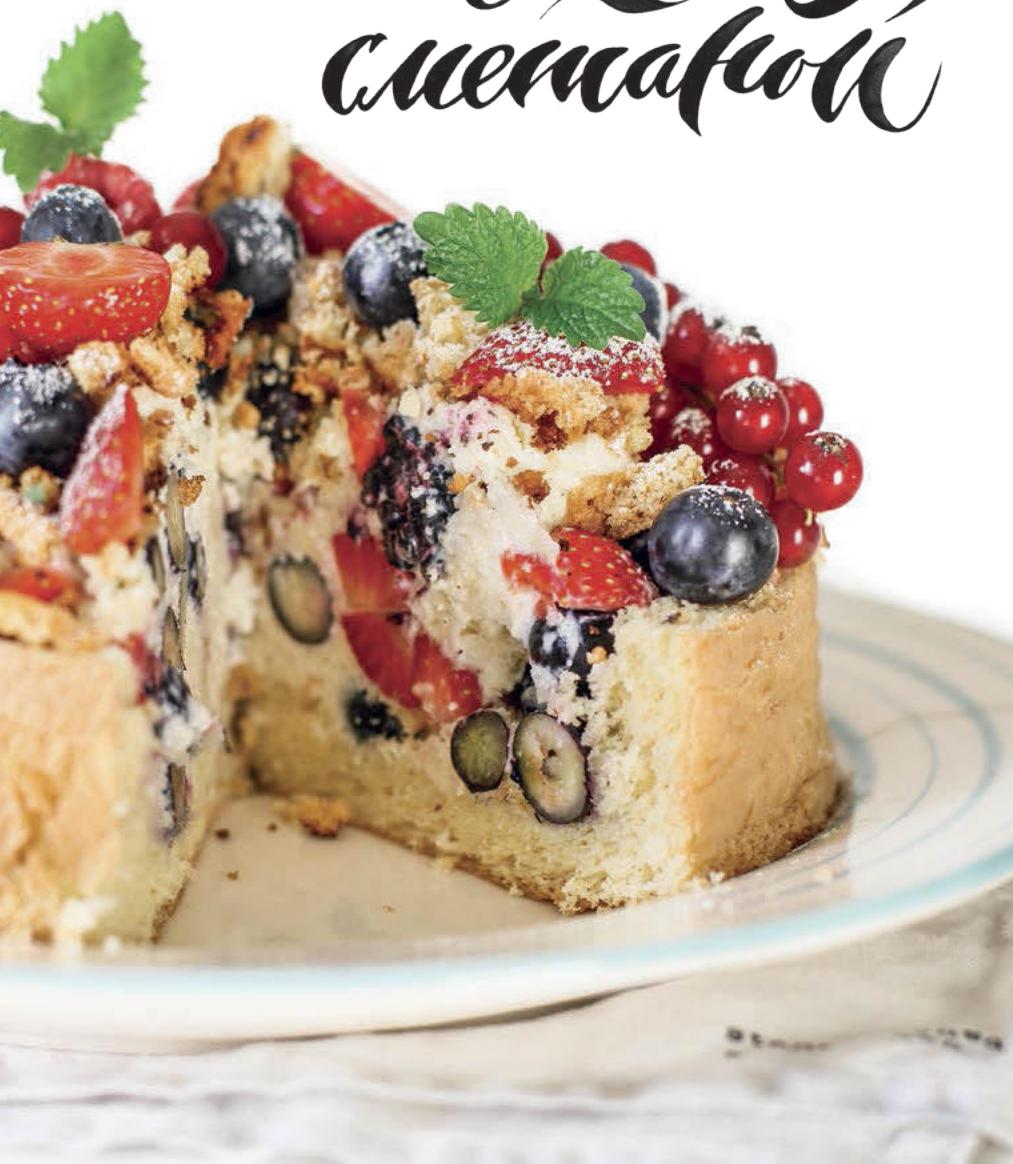
Духовка 200°C

1. Приготовьте бисквитное тесто. Для этого разделите яйца на белки и желтки; желтки взбейте с половиной сахара в густой светлый крем.
2. Белки взбейте до плотной пены, которая не выпадает из миски при переворачивании, добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще до плотности и блеска.
3. Аккуратно ложкой смешайте белки и желтки, затем добавьте просеянную муку и аккуратно перемешайте, стараясь не осаживать тесто.
4. Переложите тесто в форму и выпекайте при 200°C около 30 минут. Проверьте готовность зубочисткой — на ней не должно оставаться прилипшего теста.
5. Пока печется бисквит, приготовьте сироп. Смешайте сгущенку, сливки, молоко, кофе и ликер.
6. Как только вы достали бисквит из духовки, быстро проколите в нем деревянной палочкой побольше отверстий и аккуратно залейте сиропом. Оставьте на столе до полного остывания, а потом уберите в холодильник на 6–8 часов или на ночь.
7. Перед подачей взбейте сливки, добавьте сахарную пудру и выложите на пирог.



*Вам может показаться, что заливки многовато, но это не так — в горячем бисквите влага распределяется очень равномерно, и готовый пирог будет в меру сочным, но не пересчур.

Торт с ягодами и сметаной



ДЛЯ БИСКВИТА СОВСЕМ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЗБИВАТЬ ОТДЕЛЬНО ЖЕЛТКИ И БЕЛКИ. ЯЙЦА ОТЛИЧНО ВЗБИВАЮТСЯ ЦЕЛИКОМ. ПРОФЕССИОНАЛЫ ОБЫЧНО ВЗБИВАЮТ ИХ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ, НО ДОМА ДОСТАТОЧНО, ЧТОБЫ ЯЙЦА БЫЛИ ПРОСТО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ТАКОЙ БИСКВИТ ПОЛУЧАЕТСЯ ЧУТЬ БОЛЕЕ ВЛАЖНЫМ, ЧЕМ ОБЫЧНЫЙ, НО ДЛЯ ЯГОДНОГО ПИРОГА ОН ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ. НИКАКИХ РАЗРЕЗОВ, ПРОСТО ВЫНЬТЕ МЯКИШ ТАК, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ОСНОВА ДЛЯ ТОРТА С БОРТИКАМИ, И СМЕШАЙТЕ ЕГО СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И ЯГОДАМИ. ОЧЕНЬ ЛЕГКИЙ, ЛЕТНИЙ, ВКУСНЫЙ ТОРТ!

ВАРИАНТЫ:

- ВМЕСТО СМЕТАННОГО КРЕМА ВОЗЬМИТЕ ЗАВАРНОЙ КРЕМ В ПРОПОРЦИИ ИЗ 4 ЖЕЛТКОВ (С. 234);
- ТАКОЙ ТОРТ ВКУСЕН ТАКЖЕ С ПЕРСИКАМИ ИЛИ ЯБЛОКАМИ, НО ИХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИПУСТИТЬ ДО ГОТОВНОСТИ, НАПРИМЕР, КАК В РЕЦЕПТЕ НА С. 82.

10–12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

120 г сахара
120 г муки
4 яйца

КРЕМ:

250 г сметаны жирностью не менее 20%

50 г сахарной пудры

стручок ванили или пакетик (10 г)

ванильного сахара

НАЧИНКА:

400 г смеси ягод*

УКРАШЕНИЕ:

1 ст. л. с горкой рубленых орехов

1 ч. л. сахарной пудры

Форма диаметром 20–23 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 200°С

1. Приготовьте бисквит. Яйца вылейте в миску, добавьте сахар и взбивайте на максимальной скорости до очень густого состояния и почти белого цвета.** На это уйдет 5–10 минут в зависимости от мощности миксера.



2. Всыпьте в яичную массу муку, осторожно перемешайте, переложите тесто в форму. Выпекайте при 200°С 30 минут. Проверьте готовность деревянной шпажкой — на ней не должно быть прилипшего теста. Остудите бисквит 5 минут в форме, затем переверните на решетку. Оставьте на несколько часов или на ночь.



3. Для крема смешайте сметану с семенами стручка ванили (или ванильным сахаром) и сахарной пудрой.



4. Сборка. Срежьте у бисквита верхнюю корочку и выберите руками или ложкой (как вам удобно) мякиш так, чтобы остались дно и стеки толщиной около 1 см. Раскрошите мякиш не слишком мелко и смешайте его с кремом и половиной ягод. Наполните смесью подготовленную основу.



5. Корочку измельчите и поджарьте на сухой сковороде вместе с рублеными орехами. Дайте остить и посыпьте получившейся крошкой торт.

6. Украстье торт оставшимися ягодами и посыпьте сахарной пудрой.

*Можно использовать замороженные ягоды, их предварительно нужно слегка разморозить так, чтобы они сохранили форму.

**Правильная густота — когда след от насадок миксера исчезает не менее чем за 5 секунд.

Морковные бисквиты

СМЕТАНА И МОРКОВЬ — ПРЕКРАСНОЕ СОЧЕТАНИЕ, КОТОРОЕ ПРИДАЕТ БИСКВИТУ СОЧНОСТЬ, НЕЖНЫЙ ВКУС И ПРЕКРАСНЫЙ ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ. ЭТОТ БИСКВИТ ЛЕГКО ГОТОВИТСЯ И МОЖЕТ СЛУЖИТЬ ОСНОВОЙ ДЛЯ ЛЮБЫХ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ. МОЖНО, НАПРИМЕР, ЗАМЕНИТЬ МОРКОВЬ ТЫКВОЙ ИЛИ ВООБЩЕ НЕ ДОБАВЛЯТЬ ОВОЩИ, А ВМЕСТО КРЕМА ПОЛИТЬ КЕКСЫ ПОМАДКОЙ.



ТЕСТО:

125 г сахара
125 г муки
75 г моркови
2 яйца
50 г сметаны жирностью 20%

КРЕМ:

75 г масла
25 г сахарной пудры
25 г какао-порошка
1 ст. л. коньяка

УКРАШЕНИЕ:

1 ч. л. сахарной пудры

8 формочек диаметром 8–10 см, смазанных маслом и посыпанных мукой

Духовка 200°С

**1.**

Для теста яйца взбейте с сахаром в густую, однородную, светлую пену.

2.

Добавьте сметану и морковь, натертую на самой мелкой терке (но не для пюре) и аккуратно перемешайте ложкой.

3.

Всыпьте муку, осторожно перемешайте, стараясь не осадить тесто. Разлейте тесто по формочкам.

4.

Выпекайте при 200°С 20 минут. Остудите.

5.

Для крема взбейте размягченное масло с сахарной пудрой до посветления, добавьте какао и продолжайте взбивать. Влейте коньяк, взбейте еще немного.

6.

Выложите крем в корнетик и отсадите на остывшие пирожные. Посыпьте сахарной пудрой.

ВАРИАНТЫ:

— для сливочного бисквита вместо сметаны и моркови добавьте 100 г взбитых сливок (используйте сливки жирностью не менее 30%);

— замените морковь на слишком сочной тыквой, такие бисквиты прекрасно сочетаются с глазурью из белого шоколада (50 г масла, 100 г шоколада).

Черемуховый торт сметано-шоколадный кремом

КОНЕЧНО ЖЕ Я НЕ МОГУ НЕ РАССКАЗАТЬ В ЭТОЙ КНИГЕ ПРО ЧЕРЕМУХОВУЮ МУКУ.* ЕЕ ЧУДЕСНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ АРОМАТ СОСТАВИТ КОНКУРЕНЦИЮ ЛУЧШЕЙ ФРАНЦУЗСКОЙ ВЫПЕЧКЕ. БИСКВИТЫ С ЧЕРЕМУХОЙ ИМЕЮТ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ЦВЕТ И ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ С ОБЫЧНЫМ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ.

*Если вы живете в Сибири, то наверняка пробовали выпечку с этой мукой, а вот в других регионах она пока редкость. Но если встретите в продаже — купите обязательно!



[<<> Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

ТЕСТО:

2 яйца
100 г сахара
100 г муки
60 г черемуховой муки
200 г сметаны
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соды

КРЕМ:

200 г сметаны жирностью не менее 30%
1 ст. л. без горки сахарной пудры
семечки $\frac{1}{2}$ стручка ванили или $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного экстракта

Форма диаметром 20 см,
смазанная маслом и посыпанная
мукой

ГЛАЗУРЬ:

150 г сахарной пудры
1 ст. л. кипятка
25 г шоколада
1 ст. л. амаретто

Духовка 180°С

**1.**

Для бисквита черемуховую муку смешайте со сметаной и отставьте.

2.

Яйца взбейте с сахаром в густую почти белую массу. Добавьте черемуху со сметаной, муку, соду и аккуратно перемешайте.

3.

Перелейте тесто в форму, пеките при 180°С 30 минут. Достаньте, остудите минут 5–10, переверните на решетку и охладите.

4.

Для крема смешайте сметану с ванилью и сахарной пудрой.

5.

Корж разрежьте пополам, прослоите сметаной.

6.

Для глазури растопите шоколад, положите в пакетик. Размешайте пудру с кипятком и ликером, вылейте на середину пирога и размажьте. Пока глазурь не застыла, срежьте уголок пакета и нарисуйте на торте шоколадом спираль. Проведите ножом полоски от центра торта к краям.

Ореховый торт с заварным кремом и ягодами



ЧАСТЬ МУКИ В БИСКВИТЕ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ОРЕХАМИ, НАПРИМЕР МИНДАЛЕМ ИЛИ ФУНДУКОМ. ТАКИЕ БИСКВИТЫ ОЧЕНЬ ВКУСНЫ, ПРИЧЕМ ОНИ ГОРАЗДО БОЛЕЕ НЕЖНЫЕ, ЧЕМ ОБЫЧНЫЕ, И СИЛЬНЕЕ ОСЕДАЮТ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ.* ЕСЛИ ЭТО ПРОИЗОШЛО — ПРОСТО СРЕЖЬТЕ НЕРОВНОСТИ, ИЗМЕЛЬЧИТЕ, ПОДЖАРЬТЕ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАК ПОСЫПКУ ДЛЯ БОКОВЫХ СТОРОН ТОРТА ИЛИ КАК УКРАШЕНИЕ.

*О том, как остужать бисквиты и что при этом происходит, подробно написано на с. 180.

10–12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

120 г сахара
60 г орехов
4 яйца
65 г муки

КРЕМ:

4 желтка
30 г сахара
40 г сахарной пудры
40 г муки
400 мл молока
150 г сливок жирностью не менее 30%
1 пакетик (10 г) ванильного сахара

Форма диаметром 20–23 см,
ничем не смазанная

Духовка 180°C

УКРАШЕНИЕ:

300 г свежих ягод



1.

Приготовьте ореховый бисквит. Для этого орехи поджарьте* и измельчите в крошку.

2.

Взбейте желтки с половиной нормы сахара до тягучей почти белой массы.

3.

Взбейте белки так, чтобы насадки оставляли четкий след, а масса держалась на венчике. Добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще, пока масса не станет плотной и блестящей.

4.

Аккуратно ложкой смешайте белки и желтки. Добавьте муку, орехи и перемешайте, стараясь, чтобы тесто не осело.

* Если вы используете фундук, его нужно сначала поджарить, а потом очистить от шелухи; миндаль же, наоборот, нужно очистить перед жаркой.

ВАРИАНТ:

— ПРОСЛОИТЕ ТОРТ ЛЮБЫМ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ ИЛИ СЛИВКАМИ, В КРЕМ МОЖНО ДОБАВИТЬ ЯГОДЫ.



5.

Переложите тесто в форму (смазывать не нужно) и выпекайте 30 минут при 200°С. Проверьте готовность, выньте из духовки, остудите (лучше всего в перевернутом виде, поставив форму на две одинаковые миски).

6.

Пока печется бисквит, сделайте заварной крем. В молоко всыпьте сахар, ванильный сахар и при помешивании доведите до кипения. Тем временем в желтки добавьте сахарную пудру, муку и перемешайте, чтобы получилась гладкая масса.

7.

Как только молоко закипит, влейте половину его в желтки и хорошо размешайте.

8.

Перелейте желтковую смесь обратно в кастрюльку, уменьшите огонь до среднего и при интенсивном помешивании доведите почти до кипения. Крем загустеет.

9.

Накройте крем пленкой, чтобы он не заветрился. Полностью остудите сначала в кухне, потом уберите в холодильник.

10.

Сборка. Если бисквит осел, срежьте неровный верх. Разрежьте бисквит на два коржа.

11.

Сделайте сливочно-заварной крем. Для этого взбейте холодные сливки и смешайте с заварным кремом.

12.

Выложите половину получившегося крема на нижний корж. Накройте вторым коржом и выложите оставшийся крем. Украстьте ягодами и подавайте.





[<<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Савоярди с кремом из пасты "Нутелла" "Нутелла"

ЭТОТ РЕЦЕПТ Я ВЫБРАЛА ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОКАЗАТЬ, ЧТО ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА МОЖНО ВЫПЕКАТЬ ПРЯМО НА ПРОТИВНЕ. ИМЕННО ТАК ПЕКУТ ЗНАМЕНИТОЕ ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ, ОСНОВУ ТИРАМИСУ.* ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ БЛЕСТЯЩУЮ КОРОЧКУ, ТЕСТО ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ ПОСЫПАЮТ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.



12

ПИРОЖНЫХ

ТЕСТО:

2 желтка
3 белка
50 г сахара
40 г муки
20 г крахмала
сахарная пудра для посыпки

КРЕМ:

75 г масла
75 г пасты «Нутелла»
1 ст. л. бренди

УКРАШЕНИЕ:

50 г фундука

Противень, застеленный бумагой для выпечки

Духовка 180°С

1.

Фундук поджарьте, очистите от шелухи и порубите в крошки.

2.

Для бисквита взбейте желтки с половиной сахара в густую тягучую светлую массу.

3.

Взбейте белки на максимальной скорости миксера до прочной пены, добавьте оставшийся сахар и взбивайте до плотности и блеска.

4.

Смешайте ложкой желтки и белки, всыпьте просеянную муку с крахмалом и аккуратно перемешайте, чтобы масса не осела.

**ВАРИАНТЫ:**

- МОЖНО ОТСАДИТЬ КРУГЛЫЕ ЛЕПЕШКИ, ЕСЛИ ВАМ ЭТО УДОБНЕЕ;
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛЮБОЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ ИЛИ ДАЖЕ ДЖЕМ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ БИСКВИТОВ.

**Если вы готовите эти бисквиты для тирамису, оставьте их после выпечки на несколько часов, чтобы они не разваливались при пропитке.*



5.

Переложите массу в кондитерский мешок,* срежьте кончик и отсадите на противень палочки длиной около 12 см.** Их будет 25–26 штук.

6.

Присыпьте палочки через сите сахарной пудрой и поставьте в духовку, разогретую до 180°C, выпекайте 15 минут. Выключите духовку, приоткройте дверцу, но не доставайте бисквиты, пока они не остынут.

7.

Тем временем приготовьте крем. Взбейте размягченное масло, затем добавляйте по ложке «Нутеллу», хорошо взбивая смесь. В конце добавьте бренди. Готовый крем уберите в холодильник на час-полтора, чтобы он лучше мазался.

8.

Остывшие бисквиты снимите с бумаги и попарно соедините ореховым кремом. Боковые стороны пирожных (там, где выступает крем) обсыпьте рублеными орехами.



**Конечно, вместо мешка можно использовать обычный прочный пакет.*

***Если на вашем противне не хватит места, отсадите неуместившиеся палочки просто на лист пекарской бумаги. Их можно посыпать пудрой и испечь позже, но вот медлить с отсаживанием нельзя, так как тесто теряет структуру.*



[<<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Шоколадный бисквит „Птица афганов“

В ЭТОМ БИСКВИТЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ, БЕЗ ЖЕЛТКОВ. ПОЭТОМУ ОН ОЧЕНЬ ВОЗДУШНЫЙ И НЕЖНЫЙ. ЧТОБЫ ВСЕ ПОЛУЧИЛОСЬ, НУЖНО СТРОГО СОБЛЮДАТЬ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛ: ТЩАТЕЛЬНО ВЗВИВАТЬ БЕЛКИ, НЕ СМАЗЫВАТЬ ФОРМУ И ОСТУЖАТЬ БИСКВИТ ВВЕРХ НОГАМИ. КРОМЕ ТОГО, ДИАМЕТР ФОРМЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ НЕБОЛЬШИМ — ИНАЧЕ СЕРЕДИНА БИСКВИТА ЕЩЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ПРОСЯДЕТ ПОД СОБСТВЕННЫМ ВЕСОМ.

ЧАСТО СПРАШИВАЮТ, НЕЛЬЗЯ ЛИ ПОЛОЖИТЬ НА ДНО ФОРМЫ БУМАГУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ЧТОБЫ БИСКВИТ ЛУЧШЕ ВЫНИМАЛСЯ, — ТАК ВОТ ОТВЕЧАЮ, НЕЛЬЗЯ! ПРИ ОСТЫВАНИИ ДНО БИСКВИТА ПРОСЯДЕТ, ОН БУДЕТ ПЛОТНЫМ И НЕКРАСИВЫМ.



8-10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

5 крупных белков
75 г сахарной пудры
50 г сахара
1 пакетик (10 г)
ванильного сахара или
 $\frac{1}{3}$ ч. л. ванильной эссенции
50 г муки
10 г какао
1 ч. л. лимонного сока

ОБМАЗКА И УКРАШЕНИЕ:

100 г джема*
80 г шоколада
60 г сливочного масла
150 г черники или голубики
заварной крем
(см. рецепт на с. 234),
английский крем
(см. рецепт на с. 233)
или взбитые сливки для подачи

Форма диаметром не более
20 см или прямоугольная
10x20 см, ничем
не смазанные

Духовка 180°C



1. Взбейте белки в плотную массу, в которой насадки оставляют четкий след.
2. Добавьте сахар (и ванильный сахар) и взбивайте несколько минут, пока масса не станет блестящей и плотной. Добавьте лимонный сок и повзбивайте еще немного.
3. Всыпьте муку, просеянную с какао и сахарной пудрой. Перемешайте ложкой, стараясь не осаживать белки.
4. Переложите тесто в несмазанную форму. Постучите формой об стол, чтобы вышли крупные пузырьки воздуха.

*Нужно использовать продукты, которые застывают при понижении температуры, например абрикосовый джем (протертый) или ягодные джемы с пектином.