

Майсторски клас

Шахматна торта

Другото име на тази пандишпанова торта с глазура от марципан е Батенберг кейк. Традиционно се прави от един розов и един жълт блат, които се режат на ленти и се сглобяват с кайсиев мармалад, така че при разрязване се получава ефект на шахматна дъска.

Спори се за произхода на сладкиша. Според една от версиите е получил името си в чест на сватбата на принц Луувиг Батенберг с внучката на кралица Виктория през 1884 г. Всяко от четирите „шахматни“ полета символизиращо един от четиримата братя Батенберг – Луувиг, българския княз Александър I Батенберг, Хенрих и Франц Йосиф. В САЩ тортата станала много популярна, там я приготвяли с шоколадови и ванилови блатове и вместо с марципан покривали отгоре с шоколадов крем и какаова глазура.

Ето как да приготвите шахматна торта в 4 стъпки.

Необходими са ви 8 яйца, 2,5 ч.ч. захар, 2 ч.ч. пудра захар, 250 г краве масло, 8 с.л. какао, 2 ч.ч. пряно мляко, 2,5 ч.ч. брашно, 2 ванилии на прах, 1 есенция ром, разтворена в 250 мл вода, подсладена с половин ч.ч. захар.

1. Разбийте до побеляване 4 яйца и 1 ч.ч. захар. Постепенно прибавете 1 ч.ч. брашно и леко разбъркайте. Сместа изсипете в тортена форма с диаметър 24 см върху хартия за печене. Печете в загрята на 200 градуса фурна 10-12 минути. По същия начин пригответе тъмния блат, но като намалите брашното с 4 с.л. и прибавете 4 с.л. какао.

2. Ако диаметърът на тортената форма е 24 см, изрежете от картон 3 кръга с диаметри 6, 12 и 18 см. ➤

➤ Кръговете поставете последователно върху блатовете и с тяхна помощ изрежете пръстени. Пръстените изваждайте през един и на тяхно място поставяйте съответните пръстени от другия цвят. Получавате два блата с разменени шахматно цветовете.

3. Пригответе крем от 2 ч.ч. прясно мляко и 4 с.л. брашно. След това го разбърквайте периодично, докато се охлади, за да не хване коричка. Разбийте маслото с пудрата захар до побеляване, прибавете ванилиите и по малко от охладения, но не напълно изстуден млечен крем, докато обедините двете смеси.

4. Карамелизирайте половин ч.ч. захар, охладете карамела и го напрошете на крокан. Поставете единия блат върху поднос за торта и сиропирайте. Намажете с крем, поръсете с крокана и отгоре поставете другия блат. Сиропирайте. Намажете с крем тортата отгоре и отстрани. Останалия крем разделете на две, едната половина оцветете с 4 с.л. какао. Доукрасете отгоре тортата с бял и тъмен крем.

Портокалова

Продукти: За блатовете – 225 г брашно, 225 г масло, 1 ч.л. бакпулвер, 200 г кафява захар, 4 яйца, кората от 2 портокала. За глазурата – 150 г масло, 300 г пудра захар, настъргана кора от 2 портокала. За сироп – 25 г захар, сок от 2 портокала.

Приготвяне: Разбийте продуктите за блатовете. Разпределете сместа в две форми с 20 см диаметър, покрити с хартия. Изпечете ги в предварително загрята фурна на 180 градуса за около 25 минути. Извадете ги и ги оставете да изстинат. Сварете сироп. Разбийте продуктите за глазурата. В чиния за торта поставете единия блат и го залейте с половината сироп. Нама-

жете го отгоре с половината глазура. Върху нея поставете другия блат, сиропирайте и намажете отгоре и отстрани. Накрая поръсете с настъргана портокалова кора.

С малини

Продукти: 280 г брашно, 280 г захар, 180 г масло, 3 яйца, 75 г какао на прах, 150 мл айрян, 1 ч.л. бял оцет, 90 г крема сирене, 80 г пасирани малини, 150 г цели малини. За крема – 200 г пудра захар, 150 г крема сирене, 50 масло.

Приготвяне: Разбийте захарта и маслото, едно по едно сложете яйцата. В отделна купа пресейте брашното и го разбъркайте с какаото. Прибавете половината от яйчената смес и разбъркайте. В друга купа разбийте айряна, оцета, сиренето, малиновото пюре. Сипете ги при основната смес, разбъркайте. Добавете останалата яйчена смес. Разделете тестото в две тащи, покрити с хартия, и изпечете блатовете в предварително загрята фурна на 180 градуса за около половин час. Разбийте крема. Щом блатовете изстинат, ги слепете с половината от крема, като подредите в него и цели малини. Отгоре и отстрани намажете тортата с другата половина крем и украсете с малини.

С нар и смокини

Продукти: 4 яйца, 150 г захар, сол, 75 г брашно, 110 г нишесте, 25 г какао на прах, 1 ч.л. бакпулвер, 200 г натурален кувертюр, 1 нар, 750 г заквасена сметана, 3 пакетчета ванилова захар, 5 смокини.

Приготвяне: Разбийте на твърд сняг белтъците и 4 с.л. студена вода, като добавите захарта и щипка сол, а след това и жълтъците. Смесете брашното, 75 г нишесте, какаото и бакпулвера, пресейте ги и ги добавете към сладката смес. Изсипете в тавичка, чието дъното (с диаметър около 26 см) е покрито с хартия за печене. Сложете в предварително загрята фурна и печете 30-35 минути при 175 градуса. Натрошете шо-

коладовия кувертюр и го разтопете на водна баня. С чаена лъжичка загребете и направете 12 завъртулки върху хартия, оставете ги да изсъхнат и да се втвърдят. Разполовете нара и извадете зрънцата. Разбийте на твърд сняг 550 г сметана, подсладена с 2 пакетчета ванилова захар. Добавете зърната от нар, като отделите за украса 1 ч.л. След като блатът изстине, срежете го хоризонтално на 2 места, така че имате три блата. Долния блат сложете в тортен пръстен. Намажете със сметаново-плодовата смес. Отгоре поставете втория блат, отново намажете и сложете последния блат. Оставете тортата поне 2 часа на студено. Отстранете тортения пръстен. Разбийте 200 г сметана и 1 пакетче ванилова захар. Намажете тортата отгоре и отстрани. Преди да я сервирате, украсете с шоколадови кръгчета отстрани, а отгоре – с нарязани смокини и отделения нар.

Препоръчано от мастершеф – Лора и Стоян

Лора и Стоян са водещи на кулинарното предаване „Бон Апети“ по „Нова телевизия“.

Шоколадова торта с крем от тиква

Продукти: За блата – 600 г тиква, 180 г краве масло, 120 г кокосова захар, 4 яйца, 150 г кисело мляко, 1/2 ч.л. сода, 200 г брашно, 50 г какао, 1 ч.л. канела, 1 пакетче бакпулвер, щипка сол; за крема – 700 г тиква, 500 г заквасена сметана, 1 пакетче ванилова захар (10 г), 100 г кокосова захар, 50 г кокосови стърготини; за глазурата – 70 г черен шоколад, 30 г масло.

Приготвяне: Тиквата за блата и крема обелете, почистете и нарежете на парчета. Сложете ги в отделни таби и изпечете в загрята на 200 градуса фурна (с вентилатор) докато омекване – около 30 минути. Тиква ➤

➤ та за блата намачкайте с преса за картофи. Маслото и захарта се разбийте с миксер. Към тях при постоянно разбиване, едно по едно, прибавете яйцата. Сипете киселото мляко, в което сте разтворили содата. Прибавете предварително смесените сухи съставки – брашно, какао, канела, бакпулвер, сол. Разбъркайте. Сложете пюрето от тиква и отново разбъркайте. Тестото разпределете в две намазани с масло и поръсени с брашно форми за торта (с диаметър 26 см) с подвижно дъно. Блатовете печете в загрята на 180 градуса фурна с вентилатор около 25 минути. Оставете ги да се охладят. Изпечената тиква за крема пасирайте. Сметаната смесете със захарта, ваниловата захар и тиквеното пюре. Разбъркайте. Прибавете кокосовите стърготини. Тортата подредете във форма, като регувате блат, крем, блат, крем. Загладете и оставете в хладилник за 4 часа, за да стегне. Шоколада за глазурата разтопете в микровълнова фурна или на водна баня и оставете да се охлади. Смесете с маслото и бъркайте, докато стане с консистенция на гъст мек. Намажете тортата с глазурата и оставете да се охлади.

С тиква и фурми

Продукти: По 250 г царевично и оризово брашно, 1 ч.ч. кисело мляко, 1 ч.л. сода, 50 г масло, 800 г сварена тиква, 400 г фурми без костилки, 1 с.л. джинджифил, 1 ч.л. канела, 50 г орехови ядки, 50 г кокосови стърготини.

Приготвяне: Смесете брашното с млякото и содата. С малко вода омесете тестото и го разделете на 4 тънки блата. Опечете ги в предварително загрята фурна за 10-ина минути. Докато са топли, ги намажете с масло. Пасирайте сварената тиква, фурмите и подправките на гладък крем. Намажете блатовете, като завършите с крем. Посипете със смлените орехи и кокосови стърготини. Оставете тортата да се стегне.

С вишни

Продукти: За блата – 4 яйца, 4 с.л. захар, 4 с.л. брашно, 2 с.л. какао, 1 ч.л. бакпулвер, 1 бурканче сладко от вишни. За крема – 500 г заквасена сметана, 500 г кисело мляко, пудра захар, 1 пакетче желатин.

Приготвяне: Разбийте със захар разделените жълтъци и белтъци. Объркайте първо белтъците с пресятото брашно, бакпулвера и какаото. Прибавете жълтъците и разбийте добре. Опечете блата в намазнена тавичка в предварително загрята на 180 градуса фурна за около 40 минути. Като изстине, го разрежете на две с конец. Разбийте продуктите за крема със захар на вкус. Върху първия блат намажете половината сладко, а върху него сипете половината крем. Повторете същото върху втория блат и отстрани. Отгоре украсете с няколко цели вишни. Тортата е готова, като се стегне.

Мравуняк

Продукти: За тестото – 200 г масло, половин ч.ч. сметана, половин ч.ч. кафява захар, 200 г брашно, 2 ч.л. бакпулвер, 1 ванилия. За крема – 200 г масло, 200 мл кондензирано подсладено мляко, 100 г стафиди, 50 орехови ядки. За глазурата – 1 ч.л. масло, 50 г шоколад, 30 мл сметана.

Приготвяне: Разбийте мекото масло, захарта, ванилената захар и сметаната. Постепенно сипете пресятото брашно, смесено с бакпулвера. Замесете твърдо тесто. Минете го през мелачка, за да получите „червеи“, или го разточете и нарежете тънки ивици. Изпечете ги в намаслена тава в умерена фурна, докато станат златисти. Щом поуизстинаат, отделете малко, а останалите натрошете наедро. Направете крема, като разбиеете мекото масло с кондензираното мляко, стафидите и смлените наедро орехи. Забъркайте натрошените бисквити с крема и оформете сместа в чиния като конус. Посипете мравуняка със смлените наситно бисквити. На водна баня разтопете шоколада,

разбийте го със сметаната и маслото и полейте мравуняка. Тази торта можете да направите и като начупите готови бисквити.

★ Звездни рецепти ★

Специалитетът на тв водещата Алекс Раева

Продукти: За блата – 135 г фини овесени ядки, 100 г орехи, 3/4 ч.ч. кафява захар, 1 ч.л. бакпулвер, кората на 1 лимон, 300 г ябълково пюре (става от 3-4 ябълки, сварени и пасирани с малко захар и канела). За пълнката – 1 кутия (400 г) сладко руско кондензирано мляко. За глазурата – 100 мл сметана, 120 г натурален шоколад, 1 с.л. бадемов аперитив, 25 г масло.

Приготвяне: Разбъркайте в блендер сухите продукти за блата и добавете ябълковото пюре. Гладката смес сипете в намазнена форма и изпечете в предварително загрята на 180 градуса фурна за около 30 минути. След като изстине, залейте блата с млякото. На слаб котлон загрейте сметаната и маслото, прибавете шоколада и го разтопете с бъркане. Сипете ликъора. Залейте тортата с глазурата. Оставете я да се стегне поне за 12 часа в хладилника.

С трюфел

Продукти: За блата – 6 жълтъка, 5 белтъка, 30 г захар, 100 г брашно, 2 с.л. какао, 2 с.л. нишесте. За крема – 150 г шоколад, 50 мл течна сметана. За сиропа – 3 с.л. вода, 2 с.л. захар, 20 мл бадемов ликьор. За трюфелите – 150 г шоколад, 80 мл сметана, 20 мл бадемов ликьор. 200 г настърган шоколад за украса.

Приготвяне: Разтопете шоколада за трюфелите на водна баня, добавете сметаната и ликъора. Оставете сместа малко да изстине и с лъжица оформете трюфелите. Сложете ги в хладилника да се стегнат.

Размекнете шоколада за крема, прибавете сметаната. Сварете сиропа и го оставете да изстине. Разбийте белтъците на пяна с част от захарта. Разбийте жълтъците с останалата захар и прибавете разтвореното в 2 с.л. лъжици топла вода какао. Сложете брашното и нишестето. Накрая добавете белтъците. Изпечете блата в намаслена тавичка в предварително загрята на 200 градуса фурна. Разрежете го с конец на три. Поставете в чиния първия блат, сиропирайте и намажете с крем. Направете същото с втория и третия. Намажете тортата с крем и отстриани. Поръсете отвсякъде с настърганя шоколад. Отгоре нарежете трюфелите. Оставете в хладилника да се стегне.

С маскарпоне

Продукти (за 16 парчета): 50 г счукани багемови ядки, 3 яйца, 130 г захар, 3 пакетчета ванилова захар, щипка сол, 100 г брашно, 1 ч.л. бакпулвер, 100 г смлени багемови ядки, 6 листчета бял желатин, 500 г сметана, 250 г маскарпоне, 500 г извара, 75 г мед, 2-3 ч.л. канела.

Приготвяне: Запечете в тиган счуканите бадеми. Разбийте белтъците с 3 с.л. студена вода на твърд сняг, като към края добавете 100 г захар, 1 пакетче ванилова захар и щипка сол. Последователно сложете жълтъците. Смесете брашното и бакпулвера и ги добавете, като ги пресеете. Накрая сложете счуканите и смлените бадеми. Сместа за блата изсипете в покрита с хартия тавичка и печете в предварително загрята фурна 30 минути при температура 175 градуса. След като блатът изстине, разрежете го хоризонтално и сложете едната част в тортена форма. Разбийте 250 г сметана и оставете на студено. Разбъркайте на кремообразна смес маскарпонето, изварата, меда, 30 г захар, 1 пакетче ванилова захар и 1 ч.л. канела. Предварително накиснатия в студена вода желатин добавете към маскарпонената смес, сложете и вече разбитата сметана. С крема намажете долния блат и поставете втория. Похлупете тортата и оставете на студено за

1 нощ. Разбийте на твърд сняг 250 г сметана, ароматизирана с 1 пакетче ванилова захар. Извадете тортата от тортената форма и я намажете отгоре и отстрани. Оставете на студено. Изрежете от картон различни по големина звездички и ги разположете върху голямо сито. Поръсете с канела – картонените шаблончета ще попречат на канелата да стигне до тортата и ще се „отпечата“ като бели звезди.

Майсторски клас

Торта Рулет

Характерното за тази торта е, че блатовете ѝ не са подредени хоризонтално, а са нарязани на ленти, навити спираловидно, подобно на макара. При разрязване се получават интересни парчета, нашарени с вертикални ивици от тъмен и светъл блат и крем.

Ето как да измайсторите класическа вита торта стъпка по стъпка.

За блата са ви нужни: 6 яйца, 200 г захар, 260 г брашно, 2 ч.л. бакпулвер, 30 г какао, 1 ванилия на прах, 30 мл аеро ликьор. За карамелизираните бадеми: 100 г печени бадеми със сол, 60 г захар. За крема: 200 г краве масло, 100 г черен шоколад, 150 г пудра захар, 100 мл сладкарска сметана. За глазура-та: 100 г черен шоколад, 50 г бял шоколад, 1 с.л. олио.

1. Яйцата за блата разделете на жълтъци и белтъци. Жълтъците разбийте с ванилията и половината от захарта. Белтъците разбийте на сняг с останалата захар и съединете с жълтъците. Прибавете смесеното с бакпулвера брашно и разбъркайте. Тестото разделете на две. Към едната част прибавете какаото.

2. Загрейте фурната до 180 градуса. Застелете две таби с хартия за печене. В едната изсипете бялото тесто, в другата – кафявото. Печете блатовете около ➤