

КИЕВСКИЙ ТОРТ



В советские времена Киевский торт был очень твердым. Я хорошо помню, как в детстве ковыряла его ножом. Отрезать кусок мог только сильный папа. Для того, чтобы добиться такого твердого коржа, в меренгу после взбивания подмешивали не растворившийся сахарный песок. При выпечке сахар карамелизовался, «бетонируя» собою корж. В наше время никто не хочет грызть твердый корж, и тем более рубить его топором. Фабрика Рошен делает сейчас хрустящий, но мягкий торт, который вполне можно разрезать. Я тоже пошла по этому пути. Коржи в рецепте получаются хрустящими сверху и снизу, но мягкими внутри.

Изначально в Киевском торте использовались орехи кешью. Это были богатые времена, нефть была дорогая, а у СССР было много друзей в Африке. Потом кешью стало слишком дорогим для советского человека, и их заменили на арахис. Почему не использовали фундук, который растет сорняком по всей необъятной родине, непонятно. Сейчас фабрика Рошен делает Киевский торт на фундуке. Вы тоже можете заменить кешью на фундук, который я рекомендую предварительно обжарить в духовке до золотистого цвета. Хорошо обжаренный фундук будет ароматным и хрустящим. Кешью же тоже используем жареный, он уже продается нужной обжарки.

Крем я оставила традиционный – шарлот. Шарлот – один из самых вкусных кремов. У него сливочный вкус и приятная текстура, плюс он не размачивает коржи, сохраняя хруст.

Правда, я изменила технологию приготовления шарлота, что дало более стабильный результат. Кроме стабильности, такая технология приготовления дает более воздушный крем.

Крем Шарлот

- 1. Белки (100г)
- 2. Сахар (100г)
- 3. Ванильный сахар (10г)
- 4. Сахарная пудра (100г)
- 5. Сливочное масло (100г)
- 6. Сливки (100г)

Коржи

- 1. Белки (100г)
- 2. Сахар (100г)
- 3. Ванильный сахар (10г)
- 4. Сахарная пудра (100г)
- 5. Сливочное масло (100г)
- 6. Сливки (100г)

Шоколадный крем

- 1. Белки (100г)
- 2. Сахар (100г)
- 3. Ванильный сахар (10г)
- 4. Сахарная пудра (100г)
- 5. Сливочное масло (100г)
- 6. Сливки (100г)

Коржи

Рубим кешью в крупную крошку, размером с горошину. Можно рубить ножом вручную, можно в мельничке от блендера, слегка потряхивая ее, чтобы орехи рубились равномерно. Смешиваем орехи с мукой.

Белки нагреваем до 35-40С (руке немного тепло). Лучше всего нагревать на горячей водяной бане в металлической кастрюльке. Металл хорошо проводит тепло, и белки быстро нагреются. Теплые белки гораздо быстрее взбиваются, в них лучше растворяется сахар. Не верьте рассказам про взбивание холодных белков.

Теплые белки взбиваем с сахаром, ванильным сахаром и сахарной пудрой до твердых пиков. Если у вас ручной миксер, можно взбивать белки прямо на водяной бане. Мы используем тут и сахар, и сахарную пудру. Пудра легко растворится и закрепит белки. Кристаллики сахара, разрывая белки, помогут миксеру нагнать в них пузырьки воздуха.

Сахар в рецепте уменьшать НЕЛЬЗЯ.

Твердые пики белков выглядят как ледяной торос. На венчике торчат небольшие иголки, как твердые сосульки. Когда вы наклоняете венчик, белки никак не меняют форму, не наклоняются, не трепещут. Плотный белок засасывается внутрь венчика, белки вынимаются из миски на венчике большим плотным куском.