Автор: Administrator
26.07.2018 00:00 - Обновлено 08.08.2018 20:58

Представьте себе сочетание нежнейшего бисквита с воздушным кремом, в котором утопает ароматная свежая клубника. Этот вкуснейший десерт известен во всём мире как французский торт Фрезье. Однако чтобы отведать это блюдо, не обязательно отправляться во Францию. Сегодня мы расскажем о том, как приготовить это божественное лакомство самостоятельно.

Как приготовить торт «Фрезье»?

Для приготовления этого десерта понадобится время, терпение и наличие определённых кулинарных способностей. Однако результат поистине стоит затраченных усилий. Ведь сочетание умеренной сладости бисквита и крема с лёгкой ягодной кислинкой никого не оставит равнодушным.
В приготовлении французского торта Фрезье можно выделить четыре этапа:
1. Выпекание бисквитных коржей. Их можно приготовить по собственному способу либо по классическому рецепту. При сборке торта, коржи желательно пропитать сиропом.
2. Приготовление крема. Крем для этого торта является вариацией заварного крема с добавлением масла и желатина.
3. Сборка торта. Характерным ингредиентом для этого десерта является клубника. Её половинки выкладывают на нижний бисквитный корж и по бортику разъёмной формы, в которой осуществляется сборка торта. Затем заливают всё кремом и накрывают вторым бисквитным коржом. После десерт украшают сверху.
4. На завершающем этапе торт помещают в холодильник, чтоб он застыл и пропитался.

Торт «Фрезье» – классический рецепт

Ингредиенты:
- клубника – 800 г;

- мука – 50 г;
- яйца куриные – 6 шт.;
- молоко – 400 мл;
- масло – 200 г;
- сахар – 400 г;
- ванильный сахар – 20 г;
- крахмал – 85 г;
- разрыхлитель – 1 ч.л.;
- желатин – 15 г;
- шоколад – 50 г;
- вода – 100 мл;
- клубничный или малиновый ликёр – по желанию.

Приготовление

1. Делаем тесто для бисквита. Для этого взбиваем миксером 3 яичных белка и 100 г сахара. Затем отдельно смешиваем 50 г муки, 10г ванильного сахара, 25г крахмала, разрыхлитель, желтки от 3-х яиц. Взбитые белки медленно вливаем в желтковую массу, аккуратно помешивая при этом.
2. Для выпекания готовим форму диаметром 20-24 см. Делим тесто на две части и выпекаем два коржа в разогретой духовке при температуре 1800. Это займет 8-10 минут. После чего коржи вынимаем и даём им остыть.
3. Варим сироп для пропитки торта. Для этого смешиваем 100 мл воды, 100 г сахара и ликёр, доводим до кипения и остужаем.
4. Готовим крем. Смешиваем 3 яйца, 200 г сахара, 65 г крахмала и молоко. Ставим всё на огонь и варим до загустения. Затем добавляем масло и желатин, взбиваем. После чего даём массе остыть.
5. Собираем торт. В разборную форму укладываем бисквитный корж, пропитываем его сиропом и выкладываем на него клубнику. Заливаем все ¾ крема. Накрываем сверху вторым пропитанным бисквитом. Затем оставшийся крем распределяем по верхнему коржу и украшаем торт клубникой с тёртым шоколадом.
6. Далее ставим торт в холодильник на 8 часов.