

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для бисквита:

Яйца – 2 шт. (крупного размера)

Сахар – 75 г

Мука – 40 г

Какао-порошок – 20 г

Для суфле:

Агар-агар – 8 г

Вода – 140 г

Сахар – 300 г

Яичные белки – 2 шт.

Сливочное масло – 200 г

Сгущенное молоко – 100 г

Шоколад горький – 100 г

Какао-порошок – 2 ч.л.

Ванильный сахар – 1 ч.л.

Для глазури:

Шоколад горький – 80 г

Сливочное масло – 40 г

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Торт "Птичье молоко" - это классика советской кухни. Классический торт готовится с ванильным суфле, но я хочу поделиться шоколадной версией этого торта. В этом торте сочетаются воздушный шоколадный бисквит, нежное тающее во рту шоколадное суфле и шоколадная глазурь! В общем торт «Шоколадное Птичье молоко» - мечта шокоголика.

Первым делом подготовим нужные ингредиенты для приготовления бисквита и суфле.



В сотейнике соединяем порошок агар-агара и воду. Перемешиваем и оставляем в сторону на 30-40 минут или дольше. Сразу уточню, что заменить агар-агар желатином в данном случае нельзя.



Тем временем приготовим бисквит. В миску разбиваем яйца и высыпает 75 г сахара.



Взбиваем яйца с сахаром в течение 6-7 минут. Яйца должны превратиться в пышную и густую пену.



Муку соединяем с какао-порошком и просеиваем в миску с яичной пеной.



Лопаткой или венчиком аккуратно вмешиваем сухие ингредиенты в яичную пену до получения однородного теста.



Выливаем тесто в форму диаметром 20 см. Форму для выпечки предварительно смазываем маслом и припыляем мукой или просто выстилаем бумагой для выпечки.



Выпекаем шоколадный бисквит в предварительно разогретой до 180 С духовке около 12-15 минут (в зависимости от особенностей вашей духовки, время может немного отличаться). Готовность проверяем деревянной шпажкой или нажатием (готовый бисквит должен пружинить).



Достаём бисквит из формы и переносим на решетку, чтобы он остыл. Верхушку остывшего бисквита подравниваем, и если он получился слишком высоким, то подрезаем до высоты в 1 см, или можно разрезать на два коржа. Также, по желанию, уменьшаем корж в диаметре до 18 см.



В форму 20 см (я использовала кольцо) выкладываем бисквит, а борта формы, по желанию, выстилаем бордюрной лентой или пергаментом, чтобы торт было легче освободить от бортиков.



Займемся приготовлением шоколадного суфле. Первым делом растопим черный шоколад в микроволновке или на паровой бане. Очень важно шоколад не перегреть!



В миску для взбивания выкладываем мягкое сливочное масло и добавляем к нему ванильный сахар. Взбиваем масло в течение 2-3 минут - до пышности.



Не прекращая взбивать, вливаем сгущенное молоко.



Добавляем уже остывший растопленный шоколад и какао-порошок.



Взбиваем до получения однородного шоколадного крема. Полученный крем откладываем в сторону (в холодильник не прячем).



Раствор агар-агара ставим на плиту и доводим до кипения.



Добавляем 300 г сахара.



Перемешивая, доводим сироп до кипения (сахар к этому моменту должен обязательно раствориться) и варим его до температуры 110-112 градусов. Если термометра нет, тогда просто варим на среднем огне около 4-5 минут. Снимаем сироп с огня и даём ему совсем немного остыть.



Тем временем взбиваем до плотной пены 2 яичных белка.



Не выключая миксер, небольшими порциями вливаем сироп. Взбиваем массу до получения очень плотного и стойкого суфле.



В самом конце небольшими порциями добавляем шоколадный крем.



И тщательно взбиваем суфле до однородности.



Полученное суфле выливаем поверх бисквита, поверхность суфле разравниваем. Отправляем торт в холодильник на 2-3 часа - до полного застывания.



Когда суфле застынет, приготовим глазурь. Соединяем вместе сливочное масло и мелко поломанный шоколад.



Растапливаем до гладкости и однородности. Даём немного остыть.



Достаём торт из холодильника, перекладываем на блюдо и освобождаем его от бортов формы. Покрываем торт шоколадной глазурью.



Украшаем торт по своему вкусу и желанию.



Даём глазури застыть. Торт «Шоколадное Птичье молоко» готов!

Можно подавать торт к столу.



Приятного аппетита!



