

«Трюфель Евы». Рецепт с фото шоколадного трюфельного торта

Ингредиенты:

- 225 г сливочного масла;
- 460 г шоколада с содержанием какао в пределах 55-70 %;
- 9 куриных яиц;
- 100 г сахарного песка;
- 0,25 ч. л. лимонной кислоты или 0,5 ч. л. лимонного сока (необязательно добавлять).

Приготовление:

1. Сливочное масло и шоколад необходимо растопить на водяной бане.
2. Белки куриных яиц нужно отделить от желтков. Белки следует взбивать до пышных и устойчивых пиков. Потом к ним можно добавить лимонный сок.
3. Желтки следует взбить с сахарным песком до образования плотной и устойчивой массы.
4. Затем ее необходимо смешать при помощи лопатки с остывшей сливочно-шоколадной смесью.
5. Взбитые в пышную массу белки куриных яиц следует осторожно вмешать в шоколадно-желтковую смесь, используя все ту же лопатку.
6. Тесто необходимо выложить в форму диаметром 24 сантиметра.

7. Трюфельный торт необходимо выпекать в течение 40 минут в духовке, разогретой до 150 °С.

8. Как бы недопекшийся (дрожащий в серединке) «Трюфель Евы» нужно поместить на 12 часов в холодильник прямо в форме, в которой он выпекался.

9. Спустя это время, его следует извлечь из формы, выложить на тарелку и присыпать сверху какао-порошком или тертым шоколадом.