

«Трюфель Евы». Рецепт с фото шоколадного трюфельного торта

Нежнейший торт «Трюфель Евы» способен украсить любой праздничный стол. Его шоколадный вкус восторгает всех любителей шоколада. Каждый кусочек этого десерта буквально тает во рту. Поэтому съедается он очень быстро. По этой причине в рецепте указывается то количество ингредиентов, которого должно хватить на большой торт.



Оглавление

| | |
|---|---|
| Ингредиенты на «Трюфель Евы» | 2 |
| Пошаговый рецепт торта «Трюфель Ева» с фото..... | 2 |
| Что нужно учитывать при приготовлении этого торта?..... | 3 |
| Как сервировать «Трюфель Евы»?..... | 4 |

Ингредиенты на «Трюфель Евы»

Рецепт трюфеля Евы предписывает подготовить несколько продуктов, которые, как правило, найдутся на каждой второй кухне. Поэтому перед большим праздником можно попытаться испечь этот шоколадный десерт просто на пробу. Ингредиенты необходимые для создания этой выпечки:

- 225 граммов сливочного масла;
- 460 граммов шоколада с содержанием какао в пределах 55-70 %;
- 9 куриных яиц;
- 100 граммов сахарного песка;
- меньше четверти чайной ложки лимонной кислоты или половину чайной ложки лимонного сока (необязательно добавлять).

Пошаговый рецепт торта «Трюфель Ева» с фото

Сливочное масло и шоколад необходимо растопить на водяной бане. Шоколадные плитки, разломанные на куски, и масло надо положить в маленькую кастрюльку, которую нужно поместить на более крупную кастрюлю, наполненную водой. В нижней кастрюле будет кипеть вода, а в верхней — таять масло и шоколад.

Не стоит растапливать шоколад и масло в кастрюле, дно которой нагревается на плите. В этом случае ее содержимое станет комками и отчасти подгорит. В результате не получится испечь вкусный торт «Евы», даже следуя этому рецепту.

Белки куриных яиц нужно отделить от желтков. Белки следует взбивать до пышных и устойчивых пиков. Потом к ним можно добавить лимонный сок, как предписывает рецепт. Можно опустить лимонный сок.

Желтки следует взбить с сахарным песком до образования плотной и устойчивой массы такой, как на фото. Затем ее необходимо смешать при помощи лопатки с остывшей сливочно-шоколадной смесью. Если смешивать эти части в миксере, то велик риск того, что «Трюфель Евы» не получится пышным и нежным, каким он должен быть, а станет напоминать неудавшийся бисквит.

Взбитые в пышную массу белки куриных яиц следует осторожно вмешать в шоколадно-желтковую смесь, используя все ту же лопатку. Чтобы получился нежным и воздушным торт «Трюфель Евы», рецепт предписывает замешивать взбитые белки движениями снизу и вверх или мешая в одну сторону по часовой стрелке. Масса должна получиться очень пышной и воздушной.

Тесто необходимо выложить в форму диаметром 24 сантиметра. Форму можно предварительно смазать маслом и присыпать мукой или выстелить пекарской бумагой.

Согласно рецепту, этот трюфельный торт необходимо выпекать в течение 40 минут в духовке, разогретой до 150 °С. Спустя указанное время, при покачивании выпечки можно заметить, что она «дрожит» в серединке.

Такой, как бы недопекшийся «Трюфель Евы» нужно поместить на 12 часов в холодильник прямо в форме, в которой он выпекался. Спустя это время, его следует извлечь из формы, выложить на тарелку и присыпать сверху какао-порошком или тертым шоколадом.

Что нужно учитывать при приготовлении этого торта?

Для приготовления десерта «Трюфель Евы», рецепт предписывает взять шоколад с содержанием какао в пределах 55-70 %. Если есть желание поэкспериментировать и хочется добавить белого шоколада или смешать молочный с белым, то получится влажный десерт, который будет буквально растекаться по тарелке.

Чтобы такого не произошло, в зависимости от того, каково количество какао в шоколадных плитках, следует увеличивать время приготовления. Но нужно учитывать, что если слишком долго держать эту выпечку в духовке, она превратится в бисквит.

Как сервировать «Трюфель Евы»?

Перед тем, как нарезать эту выпечку на куски, острый нож нужно подержать в кипятке не менее 5 минут. Затем лезвие ножа надо обтереть бумажной салфеткой и сразу разрезать трюфель. Если десерт не допекся, то придется нагревать нож перед каждым надрезом. Хозяйки, знающие, как приготовить трюфельный торт, рекомендуют хранить его в морозильнике. Это очень удобно, если этот шоколадный десерт готовится на всю неделю для двух человек.

Никакие дополнительные кремы или взбитые сливки не требуются для подачи на стол вкусного десерта «Трюфель Евы». Рецепт с фото, представленный на этой странице, позволяет создать кулинарный шедевр, поражающий своими качествами — нежностью и шоколадностью. Когда удастся приготовить его правильно, остается восторгаться этим трюфелем и печь его по праздникам и просто так.