

Львівські пляцки і торти. Прості і не дуже
Леся Любомирівна Кравецька

Відчуйте Львів на смак! Пляцки – традиційна галицька випічка із вдалим поєднанням коржів, начинок і кремів. Це не торти і не пироги, особливість пляцків – у простоті та неперевершеному смаку. Їх можна випікати щодня і на свята. Різноманіття рецептів та колоритність назв у цій книзі здивує навіть найбільш вибагливих господинь: «Ранкова роса», «Три бажання», «Шоколадний глінтвейн», «Литий Спартак», «Світлячок», «Шоколадна хатинка», «Феєрверк», «Халвовий поцілунок», «Катрусині цьомки», «Лис Микита»... Безліч варіантів коржів, цікаві та незвичні креми та начинки, прості й швидкі пляцки на щодень, а також особливі – для родинних свят. Традиційні пляцки, облюбовані кількома поколіннями шанувальників солодкого, і нові, осучаснені рецепти галицьких смаколиків принесуть радість кожній родині. Наповніть вашу домівку затишним запахом львівської випічки!

У форматі PDF A4 збережений видавничий дизайн.

Леся Кравецька

Львівські пляцки і торти. Прості і не дуже

© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», видання українською мовою,
2017

Від автора

Пляцки – надзвичайно цікавий, красивий та смачний вид випічки. Не торти й не пироги, пляцки – це вдале поєднання різноманітних коржів, начинок і кремів. Вінець кондитерської майстерності – пляцки з красивим яскравим зрізом. Простіші чи складніші в приготуванні, пляцки підходять і для повсякденного вживання (швидка випічка), і для святкового столу (з багатьма коржами й прошарками). Усі вони користуються великою популярністю як у молодих, так і в досвідчених господинь.

Випікають пляцки здебільшого у квадратних або прямокутних формах, щоб перед подачею їх можна було легко накраяти на однакові прямокутні, квадратні чи ромбовидні шматочки. Можна пекти і в круглих формах, хоча цей спосіб менш популярний. З тієї ж причини пляцки зверху не прикрашають мастикою, кремовими завітками, трояндочками чи шоколадними візерунками.

Зазвичай готову випічку поливають шоколадною глазур'ю, посипають бісквітною крихтою, кокосовою стружкою чи натертим шоколадом. Ніхто з господинь не виносить до святкового столу цілого пляцка: невеличкі шматочки кількох видів випічки (переважно 3-4) уже накраяними викладають на кухні в кльош (широку плоску вазу для фруктів і солодощів на високій ніжці) і в такому вигляді презентують гостям.

Особливою популярністю пляцки користуються у господинь Західної України. Перед святом, важливою сімейною подією чи коли просто сильно захочеться, жінка виймає з шухляди товстий зшиток переписів, що дістався їй від мами чи бабусі, і вибирає саме той улюблений пляцок, який приготує сьогодні.

Кожна завзята господиня фантазує, відшуковуючи найкращі поєднання смаків, тому щораз частіше виникають нові й цікаві пляцки. У цій книзі представлені як традиційні рецепти, за якими господині готують уже десятиліттями, так і нові, створені зовсім недавно. Маю щастя представити вам і власні авторські пляцки, давно вподобані багатьма жінками. Турботливі господині вже не один рік радують ними своїх рідних і близьких. Це такі пляцки, як: «Ранкова роса», «Три бажання», «Дві долі», «Шоколадний глінтвейн», «Шоколадна хатинка». Також читачі знайдуть декілька найновіших ексклюзивних рецептів: «Світлячок», «Феерверк», «Халвовий поцілунок», «Катрусині цьомки», «Лис Микита».

Пляцок «Рижик»

Продукти

Коржі

100 г вершкового масла

3 склянки пшеничного борошна

2 ч. л. соди

3 ст. л. рідкого меду

1. склянка цукру

2. яйця

Крем

400 г вершкового масла

400 г сметани

350 г невареного згущеного молока

Приготування

Коржі

У достатньо об'ємну посудину вбити 2 яйця і всипати півсклянки цукру. Збивати масу до утворення пишної ніжної пінки (5-6 хвилин).

У банячку з товстим дном змішати вершкове масло та півсклянки цукру. Нагрівати суміш на невеликому вогні до тих пір, поки весь цукор не розчиниться. Влити мед, перемішати, довести до кипіння і всипати соду. Знову швидко перемішати. Маса має сильно запінитись і збільшитися в об'ємі.

У цей момент зняти банячок з вогню й дати масі трохи вистигнути (5-7 хвилин). Далі тоненькою цівкою влити яечно-цукрову суміш і повернути банячок назад на слабкий вогонь). Поступово вмішати склянку борошна, дуже ретельно розтираючи всі грудочки. У той самий спосіб вмішати й другу склянку. Зняти банячок із вогню. Дати масі трішки вистигнути, а потім вмішати в неї решту борошна. Можливо, вам не знадобиться підмішувати в тісто всю третю склянку, оскільки його консистенція залежить від величини використаних яєць та щільності борошна. Тісто має стати м'яким і ніжним, дуже податливим у роботі.

Розділити тісто на 10 однакових частин. Із кожної з них розкачати дуже тоненькі коржі діаметром 19-20 см, надавши їм форми прямокутника чи квадрата. Випікати коржі слід по одному в попередньо розігрітій до 180 °С духовці до золотистого кольору. Готові коржі знімати з дека ще теплими, попередньо пройшовшись гострим тонким ножом між випічкою і формою.

Крем

Масло кімнатної температури збити до утворення пишної маси. Далі порціями (по 1-2 ст. л.), постійно збиваючи, додати згущене молоко. Насамкінець підмішати сметану (на найменших обертах міксера, а краще – вручну).

Складаємо пляцок

Вистуджені коржі перемастити кремом. Ним же змастити боки й верх пляцка. Щедро посипати крихтами із залишків коржів. Залишити на 1 годину при кімнатній температурі, а потім переставити в холодильник на 12 годин. Цього часу достатньо, щоб коржі пропиталися кремом.

Пляцок «Варшавський яблучник»

Продукти

Коржі

3. яєчних білки

7 яєчних жовтків

200 г вершкового масла

1,5 ч. л. розпушувача

1. ст. л. води

1. ст. л. какао-порошку

1,5 склянки борошна

1. склянка цукру

Кокосовий прошарок

4 яєчних білки

0,5 склянки цукру

150 г білої кокосової стружки

Крім того

1,5 кг кисло-солодких яблук

4 ст. л. цукру

Приготування

Спочатку приготуємо тісто. Для цього масло кімнатної температури збити до пухкої консистенції. Постійно збиваючи, в масу всипати цукор, за ним – по одному яйця. Борошно змішати з розпушувачем і за допомогою кулінарної лопатки вмішати в масляну масу. Білки збити до стійкої піни і вручну вмішати в тісто. Розділити його на дві рівні частини. До першої додати какао-порошок і 1 ст. л. води.

Роз'ємну форму (22 ? 22 см) з високими бортиками вистелити пергаментом. Розмастити шоколадне тісто за допомогою ложки, кулінарної лопатки чи шпателя.

Збити 4 білки до стійкої піни. Постійно збиваючи, всипати цукор. Насамкінець підмішати кокосову стружку. Цю масу викласти на шоколадне тісто.

Яблука обібрати, видалити серцевину. Натерти на крупній тертці. Руками відтиснути сік. Яблучну масу змішати з цукром і розмістити на кокосовий шар. Зверху викласти другу частину тіста так, щоб уся поверхня яблук була рівномірно вкрита тістом.

Духовку попередньо розігріти до 180 °С. Після 20 хвилин випікання прикрити форму фольгою (щоб плячок не надто рум'янився). По готовності залишити випічку у вимкнутій духовці на 15 хвилин, а потім перекласти на стіл і дати вистигнути протягом 2-3 годин. Перед подачею нарізати плячок на невеличкі шматочки.

Пісочний пляцок з чорносливом

Продукти

Коржі

200 г вершкового масла

2. склянки борошна

1. ч. л. розпушувача

2. яйця

3. ст. л. рідкого меду

1. склянка цукру

1. склянка волоських горіхів

Крем

20 мл коньяку

100 г цукрової пудри

350 г вершкового масла

100 г чорного шоколаду з лісовими горіхами

150 г в'яленого чорносливу

Просочування

150 мл міцно завареної кави

1. ст. л. коньяку

1. ст. л. цукру

Приготування

Коржі

Масло кімнатної температури збити з медом, яйцями та цукром до утворення пухкої маси.

Горіхи натерти на середній тертці. За допомогою кулінарної лопатки вмішати в масляну суміш горіхи і борошно з розпушувачем. Швидко замісити м'яке тісто. Розділити на три рівні частини, загорнути кожен в харчову плівку та поставити в холодильник на 3 години.

Далі кожен частину розкачати в тонкі пласти (22 ? 22 см) чи в кола діаметром 22 см. Випікати в попередньо розігрітій до 180 °C духовці до золотистого кольору.

Крем

В'ялений чорнослив залити окропом на 10 хви-лин. Воду злити, чорнослив обсушити паперовими рушничками, а потім накраяти на невеликі шматочки.

Шоколад потерти на тертці до найдрібнішої крихти. Помістити на водяну баню шоколад, коньяк і 3 ст. л. вершкового масла. Помішувати суміш, аж поки шоколад не розтане. Зняти з водяної бані й вистудити.

Масло кімнатної температури збити до пухкої маси. Перемішуючи, порціями всипати цукрову пудру. За допомогою кулінарної лопатки змішати з шоколадною сумішшю та чорносливом.

Просочування

Міцно заварену каву змішати з цукром і коньяком (до повного розчинення цукру).

Складаємо пляцок

Вистиглі коржі просочити коньячно-кавовим сиропом і змастити кремом. Скласти один на другий. Верх і боки пляцка змастити кремом. Можна зверху притрусити какао-порошком, а боки оздобити кокосовою стружкою. Перед

подачею до столу пляцку слід настоятися на холоді як мінімум 12 годин (краще – добу).

Повітряний снікерс

Продукти

Коржі

250 г вершкового масла

3,5 склянки цукру

1. ст. л. сметани 15 % жирності

1. ст. л. лимонного соку

3 склянки борошна

20 г ванільного цукру

1. ч. л. соди

6 яєць

Крем

380 г вареного згущеного молока

40 мл полуничного лікеру

0,5 склянки волоських горіхів

3 ст. л. білої кокосової стружки

350 г вершкового масла

Приготування

Коржі

Акуратно відділити жовтки від білків. Збити на пишну масу 1,5 склянки цукру, жовтки та ванільний цукор. Додати накраяне шматочками масло, сметану й сік лимона. Ще раз збити.

За допомогою кулінарної лопатки борошно з содою вмішати в жовткову масу. Тісто має вийти м'яким і ніжним. Розділити його на 4 частини. Загорнути кожен в харчову плівку та відправити в холодильник на 1 годину.

Вистелити пергаментом квадратну (розміром 22 ? 22 см) або круглу (діаметром 24 см) форму. 1 частину тіста рівномірно розподілити у формі, розрівняти.

Білки збити до м'яких піків. Постійно збиваючи, порціями всипати цукор. Збивати до повного розчинення цукру й появи стійких піків.

На сформоване тісто викласти ? збитих білків, рівномірно розподілити їх по поверхні і «насмикати» ложкою, щоб зверху утворились нерівності та горбочки.

Випікати корж в попередньо розігрітій до 160 °C духовці протягом 30 хвилин.

У той самий спосіб випекти всі 4 коржі, вистудити їх. Якщо у вас немає можливості випікати одночасно по 2 коржі, то краще розділити білки з цукром на 2 чи на 4 частини і збивати кожен порцію безпосередньо перед випіканням наступного коржа.

Крем

Масло кімнатної температури збити на пишну масу. Постійно збиваючи, порціями докладати варене згущене молоко (швидкість міксера варто знизите до мінімальної). Насамкінець підмішати полуничний лікер (можна замінити коньяком).

Складаємо пляцок

Волоські горіхи злегка підрум'янити в духовці (4-5 хвилин при 160 °C). Вистудивши, посікти їх ножем.

Кожен корж зі сторони білків змастити частиною крему й посипати частиною волоських горіхів. Далі сполучити між собою по два коржі кремом всередину. Подвійні коржі, що в нас вийшли, з'єднати між собою в той самий спосіб.

Верх та боки пляцка змастити тонким шаром крему, посипати кокосовою стружкою. Перед подачею витримати на холоді не менше 12 годин.

Торт «Лис Микита»

Продукти

Горіхово-шоколадний корж

1. склянка волоських горіхів

150 г чорного шоколаду

1. склянка підкопченого чорносливу

Карамельний корж

400 г вареного згущеного молока

100 мл соняшникової олії

4 яйця

190 г борошна

100 г цукру

1,5 ст. л. розпушувача

Крем

400 г вершкового масла

250 г згущеного молока

4 ст. л. темного какао-порошку

4 ст. л. коньяку

Просочування

200 мл кави еспресо

2. ст. л. цукру

3. ст. л. коньяку

Шоколадна глазур

100 г чорного шоколаду

5 ст. л. свіжого молока

Приготування

Карамельний корж

Яйця збити з цукром на пухку масу. Влити олію й викласти варене згущене молоко, і протягом 1-2 хвилини збивати все на найменших обертах міксера. За допомогою кулінарної лопатки в яечну масу ввести борошно з розпушувачем (легкими круговими рухами знизу вгору по колу). Тісто має вийти пухким та ніжним.

Випікати в духовці при 180 °C протягом 45 хвилин (до сухої скіпки). Можна випікати в мультиварці (режим «Випічка»). Дати вистигнути коржеві 3-4 години, а потім розрізати горизонтально надвое. Просочити коньячно-кавовим сиропом.

Горіхово-шоколадний корж

Чорнослив залити окропом на 5 хвилин (вода має ледь покривати його). Рідину злити, чорнослив обсушити за допомогою паперових рушничків і пропустити через м'ясорубку. Горіхи злегка обсмажити, вистудити та

подрібнити. Шоколад розтопити на водяній бані. Змішати чорнослив, горіхи й шоколад. Форму для випічки вистелити харчовою плівкою. Викласти в неї масу й утрамбувати. Залишити на 1 годину, щоб корж стужавів.

Крем

Масло кімнатної температури збити на пухку масу. Постійно перемішуючи, порціями додавати згущене молоко (оберти міксера знизити до мінімуму). Підмішати какао-порошок (важливо обрати какао високої якості). Насамкінець вручну підмішати коньяк.

Просочування

Змішати каву з цукром (до повного розчинення останнього). Вистудити. В одержану суміш влити коньяк.

Шоколадна глазур

Шоколад дрібно посікти, залити молоком і розтопити на водяній бані.

Складаємо торт

На нижній корж намастити частину крему. Зверху викласти горіхово-шоколадний корж. Далі – знову крем. Останнім – другий корж просочуванням униз.

Боки пляцка обмастити залишками крему, зверху полити шоколадною глазур'ю.

Торт «Різдвяна ніч»

Продукти

Шоколадний корж

6 ст. л. какао-порошку

200 г вершкового масла

10 г розпушувача

20 г ванільного цукру

4. яйця

100 мл полуничного лікеру

250 г борошна

250 г цукру

100 мл карамельного сиропу

Крем

50 мл полуничного лікеру

600 мл сметани 35 % жирності

0,75 склянки цукрової пудри

200 г в'яленого чорносливу

Просочування

200 мл міцної чорної кави з цукром

Приготування

Шоколадний корж

Масло кімнатної температури збити на пишну ніжну масу. Порціями, постійно збиваючи, всипати цукор, за ним – яйця (по одному).

Борошно перемішати з розпушувачем, какао-порошком і ванільним цукром, всипати в масляну суміш. Слідкувати, щоб не залишилося грудочок. Насамкінець вмішати карамельний сироп та полуничний лікер.

Форму діаметром 20 см вистелити пергаментом. Викласти тісто. Випікати в попередньо розігрітій до 185 °С духовці 40–45 хвилин (до сухої скіпки).

Крем

Чорнослив пропустити через м'ясорубку і залити лікером. Залишити на 45 хвилин, час від часу збиваючи, щоб чорнослив увібрав у себе весь лікер.

Густу добре охолоджену сметану збити з цукровою пудрою на пухку масу (посуд і інструменти мають бути холодними). Далі вручну підмішати чорнослив.

Складаємо торт

Вистудити корж, загорнути в харчову плівку й витримати у холодильнику 8-10 годин. Далі розрізати його горизонтально на 3 частини.

Кожен пласт на зрізі просочити солодкою міцною кавою, змастити кремом. Скласти коржі один на другий, сформувавши торт. Змастити верх і боки кремом, присипати кокосовою стружкою або вафельними крихтами. Поставити торт у холодильник мінімум на 2 години.

Пляцок «Жар-птиця»

Продукти

Пісочні коржі

5. яєчних жовтків

300 г вершкового масла

200 г джему з чорної смородини

1. склянка цукру

2. ст. л. какао-порошку

500 г пшеничного борошна

1. ч. л. розпушувача

0,5 склянки сметани

3 ст. л. білої кокосової стружки

Корж безе з горіхами

5 яєчних білків

1. склянка цукру

1. склянка горіхів

Крем

120 мл води

2. склянки цукру

400 г вершкового масла

3. ст. л. коньяку

Приготування

Пісочні коржі

Масло кімнатної температури збити з цукром на пухку масу. Далі, постійно збиваючи, по черзі влити по 1 жовтку й по 1 ст. л. сметани (допоки не закінчатся продукти).

Борошно з розпушувачем частинами вмішати в масляну суміш.

Розділити тісто на 4 рівні частини, до двох із них підмішати какао-порошок. Кожну кульку окремо загорнути в харчову плівку і поставити в холодильник на 45-50 хвилин.

Дно форми розміром 22 ? 22 см вистелити пергаментом. Рівномірно розподілити 1 частину білого тіста (для цього його можна натерти на крупній тертці та злегка утрамбувати рукою). Зверху змастити половиною джему. Далі викласти 1 частину шоколадного тіста (натерти на крупній тертці або відщипувати від тіста невеличкі шматочки й викладати зверху на джем).

Випікати коржі в попередньо розігрітій до 180 °С духовці приблизно 20 хвилин.

Корж безе з горіхами

Білки збити до м'яких піків. Невеличкими порціями (по 1-2 ст. л.) всипати цукор. Горіхи подрібнити й за допомогою кулінарної лопатки вмішати в білки.

Форму розміром 22 ? 22 см вистелити пергаментом. Сушити корж у попередньо розігрітій до 90 °С духовці приблизно 2 години (він має стати абсолютно сухим та при постукуванні видавати глухий звук).

Крем

У банячку з товстими стінками довести до кипіння воду з цукром, проварити 5 хвилин. Вистудити.

Масло кімнатної температури збити на пухку масу. Постійно збиваючи, порціями влити цукровий сироп, а насамкінець – коньяк.

Складаємо пляцок

Нижній пісочний корж викласти шоколадною стороною вверху, рівномірно змастити частиною крему. Зверху викласти корж безе з горіхами, злегка притиснути і змастити кремом. Викласти другий пісочний корж шоколадною стороною вниз.

Змастити верх і боки кремом, обсипати кокосовою стружкою. До моменту подачі пляцок слід настоятися в холодильнику мінімум 12 годин.

Пляцок «Арахісова корівка»

Продукти

Коржі

300 г смаженого арахісу

320 г вершкового масла

6 г розпушувача

4. яйця

5. ст. л. вареного згущеного молока

340 г борошна

230 г цукру

Крем

350 г вареного згущеного молока

220 г сметани 20 % жирності

150 г вершкового масла

6. ст. л. коньяку

Приготування

Коржі

Почищений смажений арахіс подрібнити. Яйця з цукром збити на пишну світлу піну. Додати вершкове масло кімнатної температури, подрібнений арахіс, борошно з розпушувачем, варене згущене молоко. На низьких обертах міксера замісити однорідне тісто. Воно має бути ніжним і липким.

Розділити тісто на 8 частин. Дно форми діаметром 22 см викласти пергаментним папером, зверху злегка змастити вершковим маслом. На середину викласти порцію тіста й рівномірно розподілити по всій поверхні.

Випікати по одному в попередньо розігрітій до 180 °С духовці до легкого золотистого кольору. Вистудити на пергаментному папері.

Крем

Масло кімнатної температури збити на пишну масу. Додати сметану й продовжувати збивати спочатку на низьких, а потім на вищих обертах. Далі, постійно збиваючи, порціями ввести варене згущене молоко. Насамкінець підмішати коньяк.

Складаємо пляцок

Кожен корж змастити тонким шаром крему. Сформувати пляцок. Верх і боки теж змастити кремом (можна посипати кокосовою стружкою чи вафельними крихтами). Настокувати в холодильнику протягом доби.

Пляцок «Дует»

Продукти

Білковий корж

7 яєчних білків

1. склянка цукру

1. ч. л. розпушувача

3 ст. л. картопляного крохмалю

3 ст. л. пшеничного борошна

2. ст. л. столового оцту

Шоколадний крем

150 г чорного шоколаду

150 мл вершків 20 % жирності

1. ст. л. коньяку

Жовтковий корж

7 яєчних жовтків

1. яйце

4 ст. л. цукру

4 ст. л. пшеничного борошна

1. ч. л. розпушувача

Банановий крем

250 г вершкового масла

0,75 склянки цукрової пудри

3 великих банани

1. ч. л. лимонного соку

Приготування

Білковий корж

Білки збити до м'яких піків. Порціями всипати цукор. Збивати до повного розчинення цукру й появи стійких піків.

У білкову масу вручну вмішати борошно, розпушувач і крохмаль. Насамкінець влити оцет. Ретельно вимісити.

Дно форми розміром 22?22 см вистелити пергаментом. Зверху викласти білкове тісто, розрівняти. Випікати в попередньо розігрітій до 180 °С духовці приблизно 30 хвилин. Вистудити корж слід у формі.

Жовтковий корж

У глибокій посудині збити жовтки, яйце й цукор (приблизно 8–9 хвилин на середній потужності міксера). Всипати борошно з розпушувачем. Ще раз усе гарно збити.

Дно форми розміром 22 ? 22 см вистелити пергаментним папером. Вилити тісто. Випікати корж у попередньо розігрітій до 180 °С духовці 30–35 хвилин (до сухої скіпки).

Шоколадний крем

Вершки в банячку довести до температури 75–80 °С. Додати дрібно посічений шоколад. Помішувати до повного розчинення. У вистуджену суміш підмішати коньяк.

Банановий крем

Масло кімнатної температури збити на пухку масу. Постійно збиваючи, порціями всипати цукрову пудру. За допомогою блендера змішати м'якоть бананів і лимонний сік. Змішати обидві суміші й добре все збити.

Складаємо пляцок

Білковий корж змастити шоколадним кремом. Зверху викласти жовтковий корж, легенько притиснувши його до крему. Утворений квадратний пласт розрізати поздовж навпіл (вийдуть 2 смужки розміром 22 ? 11 см). Першу (білковим коржем уверх) змастити банановим кремом. Накрити другою смужкою (білковим коржем униз). Акуратно притиснути коржі й крем між собою. Верх і боки змастити кремом. Поставити пляцок у холодильник на 6 годин.

Пляцок «Насолода»

Продукти

Бісквіт на згущеному молоці

1,5 склянки пшеничного борошна

1. склянка цукру

1. склянка сметани

1. ст. л. розпушувача

200 г згущеного молока

3 яйця

Крем

350 г згущеного молока

2. ст. л. картопляного крохмалю

300 мл молока

3. яйця

Шоколадне просочування

100 г чорного шоколаду

150 мл вершків 20 % жирності

Приготування

Бісквіт на згущеному молоці

У глибокій мисці збити яйця й цукор. Додати сметану і згущене молоко. Перемішати за допомогою кухонної лопатки. Всипати борошно з розпушувачем, ретельно вимісити.

Дно форми розміром 22 ? 22 см вистелити пергаментом. Вилити тісто у форму, розрівняти. Випікати в попередньо нагрітій до 180 °С духовці 35-40 хвилин (до сухої скіпки). Вистудити, загорнути в харчову плівку й покласти в холодильник на 3-4 години.

Крем

У банячку з товстим дном до утворення однорідної маси збити молоко, картопляний крохмаль і жовтки. Додати згущене молоко й гарно вимішати.

Постійно збиваючи, на невеликому вогні довести до кипіння, а далі проварити 7–8 хвилин (крем має набути густої консистенції).

Вистудити крем, накривши зверху харчовою плівкою так, щоб вона щільно торкалася його поверхні.

Шоколадне просочування

Вершки довести до кипіння. Зняти з вогню й вистудити до 70 °С. Додати дрібно посічений шоколад і перемішати до утворення однорідної маси.

Складаємо пляцок

Розрізати корж горизонтально навпіл. Кожний пласт на зрізі просочити шоколадною сумішшю. На нижню частину викласти крем. Накрити другою (шоколадним просочуванням до крему). Покласти пляцок у холодильник мінімум на 6 годин.

Пляцок «Малиновий дзвін»

Продукти

Шоколадний корж

200 г пшеничного борошна

4. ч. л. розпушувача

? ч. л. соди

? ч. л. солі

1. склянка цукру

125 мл соняшникової олії

60 г какао-порошку

1,5 ст. л. розчинної кави

175 мл води

8 яєчних білків

5 яєчних жовтків

Крем

200 г вершкового масла

1. склянка цукру

1. яйце

2. ст. л. картопляного крохмалю

250 мл молока

10 г ванільного цукру

Малиновий прошарок

50 мл води

12 г картопляного крохмалю

85 г цукру

10 г желатину

300 г ягід малини

Просочування

100 мл малинового лікеру

Приготування

Шоколадний корж

В окропі розчинити каву й какао-порошок. Вистудити.

Борошно перемішати з сіллю, содою, розпушувачем та 180 г цукру.

Жовтки збити на пухку масу. Додати олію та какао-кавову суміш. Змішати борошняну й жовткову маси. Ретельно вимісити.

Білки збити до м'яких піків. Порціями, постійно збиваючи, всипати цукор. Збивати до стійких піків.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию (https://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=25198383&lfm=362673004) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.