

Торт  
«Клубничный блюз»





## Торт «Клубничный блюз»

### Заварной бисквит:

- Сливочное масло 45 г
- Мука пшеничная 60 г
- Молоко 20 г
- Желтки 75 г
- Яйца 92 г
- Белок 150 г
- Сахар 53 г

Молоко с маслом нагреть до кипения, всыпать просеянную муку, заварить до объединения. Остудить до 50°C и влить частями яйца с желтками, все перемешать до однородности.

Белок взбить, понемногу подсыпать сахар, взбить до устойчивых пиков. Объединить тесто с меренгой. Вылить на противень 44\*30 см, выпекать при 175°C

### Клубничная начинка:

- Пюре клубники 340 г
- Сахар 35 г
- Пектин NH 8 г
- Сок лимона 10 г

Пюре поставить на плиту. Сахар соединить с пектином, дождиком всыпать в клубничное пюре не выше 40-45°C, постоянно помешивая венчиком. Довести всё до кипения и на медленном огне уварить около минуты. Снять с огня, влить лимонный сок. Остудить.

### Клубничный крем:

- 60 г клубничной начинки (отвесить от той начинки, что мы приготовили выше)
- Творожный сыр 300 г
- Сливки 33% 140 г
- Сахарная пудра 60 г

Всё холодное соединить, взбить в пышный крем.

**Сборка:** на остывший бисквит тонким слоем нанести клубничную начинку, затем крем, распределить его равномерно. Нарезать бисквиты на полоски высотой 10 см. Скрутить в рулет. Стабилизировать в кольце, под пищевой плёнкой в холодильнике 5-6 часов.

### Крем для выравнивания:

- Творожный сыр 250 г
- Сливки 50 г
- Сахарная пудра 30 г

Всё холодное соединить, взбить в пышный крем, выровнять торт.

