

Шоколадный шок

Старый год уходит. А что на десерт?

Трюфельный торт

На 8–10 порций. Для бисквитной основы: 40 г очищенного миндаля, 30 г муки, 30 г мягкого масла, 15 г сахарной пудры, 3 яйца, разделенных на белок и желток, 30 г сметаны, соль, 20 г сахара. Трюфельная масса: 25 г сахара, 150 г взбитых сливок, 150 г горького шоколада (с 70-процентным содержанием какао), 60 г мягкого масла. Желе: 425 г свежемороженой малины, 55 г сахара, 7 пластинок белого желатина. Глазурь: 300 г темной глазури, темное какао (для посыпки).

Для основы торта в сковороде без жира, помешивая, обжарить до золотисто-желтого цвета миндаль и оставить охлаждаться. Просеять муку на тарелку. Дно разъемной формы (диаметром 18 см) выложить бумагой для выпечки. Разогреть духовку до 180 градусов. Смешать масло и сахарную пудру, чтобы получился крем, затем понемногу добавляя яичный желток и сметану. Белок хорошенько взбить с щепотью соли, при этом двумя порциями всыпав сахар. Взбитый белок соединить, используя мешалку, с желтковой массой, при этом всыпав в два приема муку, а затем соединить с миндалем. Заполнить полученной массой форму и выпекать в духовке на второй полке снизу в течение 30–40 минут. Вынуть из формы и оставить охлаждаться на кухонной решетке. Срезать коричневый верхний слой.

Между тем приготовить шоколадно-трюфельное наполнение. Вскипятить сахар со сливками. Крупно

порубить шоколад, вылить на него кипящие сливки и перемешать сбивалкой, чтобы получилась однородная масса. Затем подмешать масло и оставить охлаждаться до комнатной температуры.

Основу торта снова поместить в разъемную форму, залить третью трюфельной массы и разгладить к краям. Примерно на 40 минут поставить на холод, чтобы масса затвердела.

Для желе дать оттаять замороженным ягодам, пюрировать половину их с сахаром и пропустить через сито. Желатин размочить в холодной воде, отжать, распуścić в блюде на водяной бане, перемешать с пюре. Вторую половину ягод малины выложить на затвердевшую к этому времени трюфельную массу, оставив примерно полсантиметра по краю. Поверх вылить еще не застывшее малиновое желе и примерно на 3 часа поставить торт на холод. Оставшиеся две трети трюфельной массы разогреть на водяной бане, так чтобы она стала мягкой и текучей, затем выложить ее на торт и еще примерно на час поставить на холод.

Расплавить глазурь, следуя указаниям на упаковке, и вылить ее на торт. Посыпать какао.

А чтобы торт выглядел, как на фотографии, надо вооружиться шпателем и по возможности мраморной

доской. Шоколадную глазурь расплавить на водяной бане, чтобы она стала текучей. Добавить в нее немного растительного масла. Вылить на мраморную доску, разгладить тонким слоем, дать затвердеть. Затем шпателем соскрести этот слой так, чтобы получились завитки, выложить на торт и уж тогда посыпать какао.

Бисквитную основу лучше выпечь накануне, чтобы на следующий день она была потверже, — так ее легче будет резать.

Пуншевая баба

На 12 штук. Пунш: по 1 лимону и апельсину, 200 мл красного вина, 30 г сахара, 2 стебля корицы, 1 бутончик гвоздики. Тесто: сливочное масло (и мука для формы), 1 пакетик пекарного порошка, 1 столовая ложка пищевого крахмала, 250 г муки, 1 стручок ванили, 180 г шоколадной глазури, приправленной корицей и кориандром, 250 г мягкого сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара. Глазурь: 200 г темной шоколадной глазури.

Для приготовления пунша вымыть лимон и апельсин горячей водой и вытереть досуха. С обоих фруктов тонко срезать кожуру, выжать их, нагреть с вином, сахаром и пряностями. Снять с плиты, держать все это накрытым по меньшей мере 3 часа, затем через сито вылить в литровую кружку и оставить холодным.

Форму для бабы (1,5 л) смазать маслом и посыпать мукой. Пекарный порошок смешать с крахмалом и мукой. Стручок ванили надрезать вдоль и выскрести ножом сердцевину. Порубить шоколадную глазурь и расплавить на водяной бане. Время от времени помешивать. Духовку разогреть до 175 градусов.

Масло и сахарную пудру смешать, чтобы получился крем. Последовательно примешать яйца, ваниль и ванильный сахар, 170 мл холодного пунша. Подмешать мучную смесь и наконец расплавленную глазурь. Заполнить тестом форму и выпекать на нижней полке духовки в течение 70–80 минут. Вынуть бабу из формы, слегка охладить, опрокинуть на решетку и оставить окончательно остывать.

Расплавить глазурь, следуя указаниям на упаковке, и вылить ее на бабу.

Шоколадное суфле в бокале

На 4 порции. Масло (для смазывания бокалов). Соус: 100 г взбитых сливок, 200 г белого шоколада, 2 столовые ложки виски. Суфле: 60 г горького шоколада, 1 стручок ванили, 3 яйца, разделенных на белок и желток, 60 г сахара, цедра, счищенная с четверти лимона и четверти апельсина, корица, соль, 150 г молотого миндаля, сахарная пудра (для посыпки).

Бокалы (объемом примерно 150 мл) смазать маслом. Вскипятить сливки, снять с плиты, мелко порубить белый шоколад и замешивать в сливки, пока не возникнет связанный соус. Затем подмешать виски и разлить еще теплую шоколадную массу по бокалам. Остудить и по меньшей мере на 1 час поставить на холод.

Духовку разогреть до 180 градусов. Жаропрочную форму заполнить кипящей водой и поставить в духовку. Горький шоколад расплавить на водяной бане. Стручок ванили разрезать вдоль и выскрести ножом сердцевину. Яичные желтки и 30 г сахара взбить мешалкой, чтобы образовалась светлая пена. Добавить, постоянно помешивая, ваниль, лимонную и апельсиновую цедру, корицу и теплый шоколад. Крепко взбить с 1 щепотью соли яичные белки, всыпать в два приема 30 г сахара. Наконец, к шоколадной массе добавить, не перемешивая, миндаль.

Наполнить массой бокалы на 0,5 см ниже края. Бокалы поставить на водяную баню. Вода должна достигать уровня яичной массы, при необходимости можно долить горячую воду. Готовить суфле примерно 25 минут. Бокалы поставить на сервировочные тарелки, посыпать суфле сахарной пудрой и тотчас подавать.

Грильяж с шоколадным муссом

На 4 порции. Грильяж: 50 г орехов (предпочтительнее орехов макадамия), 25 г горького шоколада, 60 г глюкозы (виноградного сахара). Шоколадный мусс: 1 яйцо, 130 г мягкого горького шоколада, 1 столовая ложка рома, 1 щепоть корицы, 300 г вбитых сливок.

Орехи и шоколад порубить по отдельности, отложить в сторону. Положить на стол 2 листа бумаги. Разогреть духовку до 180 градусов. Расплавить сахар и глюкозу с одной чайной ложкой воды в сковороде или в кастрюльке с толстым дном (по возможности совсем не помешивая или помешивая как можно меньше). Как только масса станет светло-коричневой, замешать в нее равномерно кусочки шоколада. Сразу же вылить эту массу на лист бумаги для выпечки, прикрыть другим листом, тонко раскатать деревянной скалкой. Если масса окажется слишком холодной, можно положить ее ненадолго в теплую духовку, чтобы она снова размягчилась. Затем снова раскатать, дать остыть, освободить от бумаги. Перед разрезанием пластину слегка размягчить в духовке, сразу же посыпать орехами и острым ножом разрезать на 16 прямоугольников (7 на 4 сантиметра каждый).

Для мусса вспенить яйцо с 2 столовыми ложками воды на горячей водяной бане; взбить, когда остынет. Растопить шоколад на водяной бане и теплым подмешать сбивалкой к холодной яичной массе. Приправить ромом и корицей, соединить со сливками, взбитыми не слишком крепко, и по крайней мере на 2 часа (а лучше на ночь) поставить в холодильник.

Перед подачей наполнить муссом кулинарный кулек с отверстием среднего размера и полить им грильяжный лист. Сверху положить второй лист. На каждую порцию нужно 4 листа, верхний муссом не поливают.

Листы грильяжа можно приготовить за несколько дней и, проложив парусной бумагой, сохранить сухими в коробке.

Парфе с шоколадом и горячим оливковым маслом

На 8 порций. 1 стебель лимонной травы, 1 небольшой пучок лимонного тимьяна, 150 мл молока, 60 г меда, цедра половины лимона, 40 г сахара, 3 яичных желтка, 300 г взбитых сливок, 200 г горького шоколада, 8 столовых ложек лимонного оливкового масла.

Порезать лимонную траву мелко, а тимьян кусочками. То и другое вскипятить с молоком, медом и лимонной цедрой и, прикрыв, оставить на 15 минут. Затем через сито вылить смесь в кувшинчик для взбивания. Подмешать сахар и яичный желток, вспенить сначала на горячей водяной бане (должна образоваться светлая пена), а затем взбить на холодной водяной бане. Соединить со сливками, взбитыми не слишком крепко. Наполнить этой массой 8 кофейных чашек и на 3 часа поставить в морозильник.

Мелко порубить шоколад. Половину растопить на водяной бане, снять с нее и подмешивать остальной шоколад, пока он не растопится. Мягкий шоколад тонким слоем разгладить на фольге, оставить остывать. После того как он остынет, с помощью формочек для печенья вырезать из него кружки несколько большего диаметра, чем диаметр чашек. После охлаждения осторожно удалить фольгу.

Перед подачей на каждую чашку положить шоколадный кружочек. Хорошенько нагреть масло и вылить в его предварительно согретую соусницу. Сидящие за столом выливают горячее масло (не более 1 столовой ложки) на шоколад, который тут же плавится, а масло стекает на парфе.

Если парфе стоит в морозильнике больше 3 часов, перед подачей переставить его в холодильник, чтобы он стал помягче.