На улице повсюду лежит снег, пора начинать новый кулинарный сезон! Для пекаря это значит одно – его ожидает огромное количество разнообразного печенья и сезонных тортов. Порою доставляет огромное удовольствие готовить по семейным традиционным рецептам, но иногда так приятно привнести в них что-нибудь новенькое. Итак, в нашем случае, источником вдохновения послужило классическое рождественское полено, которое мы буквально перевернули с ног на голову. И вот, получился более современный торт «Берёзовое полено».

Для того чтобы придать торту внешнее сходство с деревом, мы сделаем его по-настоящему высоким слоёным тортом из трёх 15-ти см коржей. Вы можете приготовить торт по любому рецепту, который Вам больше всего нравится. Высота торта позволит нам разместить по его краям кору дерева, которая, несмотря на то, что выглядит достаточно просто, всё же потребует от Вас немного сил и внимания. Начинаем с того, что рисуем узоры на заготовке для будущей коры нашего дерева при помощи растопленных тающих конфеток цвета тёмного шоколада, а затем укладываем сверху тонкий слой белой глазури. После заморозки Вы сможете с легкостью разломать лист коры на полоски, а затем украсить ими торт со всех сторон. Для того чтобы завершить тему зимнего леса и сделать на ней акцент, добавляем несколько причудливых фигурок обитателей лесного царства.

Торт «Берёзовое полено»

рецепт Марии и Бренды Мар

Вам потребуется:

Слоёный торт, рецепт по Вашему выбору

Сливочный крем

Тающие конфетки со вкусом тёмного шоколада

Тающие конфетки белые

Кондитерские кисти

Фигурки для украшения (олень, сосны, грибочки)

Приготовьте 3 круглых коржа, каждый по 15 см по Вашему любимому рецепту. Приготовьте глазурь из сливочного крема, затем покрасьте один стакан глазури в свето-коричневый оттенок, остальную её часть оставьте белой. Если Ваши коржи по размерам достигают 20 см и более, тогда Вам потребуется увеличить количество ингредиентов, чтобы сделать больше берёзовой коры.

Смажьте каждый слой торта начинкой и нанесите базовый слой глазури. Уберите в холодильник примерно на 30 минут. Достаньте из холодильника и покройте торт сливочным кремом только по краям, верхушку оставьте пустой. Глазурь необязательно должна лечь идеально ровно, ведь вскоре Вы покроете её березовой корой.

Покройте верхушку пирога светло-коричневым сливочным кремом. Возьмите коническую лопатку или нож для масла и прочертите круглые выемки, которые должны напоминать годичные кольца.

При помощи кисти нарисуйте на бумаге узелки, борозды, полосы и точки так, чтобы орнамент напоминал кору берёзы. Сделайте такую заготовку на весь противень, так как нам понадобится много коры. Если кисть начинает становиться твёрдой, очистите её от глазури, нанесите новую порцию и только затем продолжайте рисовать. Поместите противень с получившимся рисунком в холодильник на пару минут для того, чтобы шоколадная глазурь подмёрзла…