



# Клубничный торт Фрезье



По-настоящему летний тортик! Бисквитные цитрусовые коржи, нежный заварной крем со сливками и много клубники!

Рецептура рассчитана на торт диаметром 18 см и высотой 7 см. Вес торта 1,4 кг.

Приготовление делим на следующие этапы:



- Бисквит (можно испечь заранее и хранить до 72 часов под пищевой пленкой в холодильнике)
- Цитрусовый сироп для пропитки бисквита (можно сварить заранее и хранить в холодильнике в стеклянной посуде)
- Крем Муслин
- Клубника (помыть, высушить, нарезать)
- Желе (для декора)

## Ингредиенты:

### Крем Муслин

---

Яичные желтки	4 шт.
Ванильный сахар	10 гр.
Сахар	75 гр.
Молоко	150 мл.
Желатин	14 гр.
Сливки 33%	360 гр.

---

### Сахарный сироп

---

Сахар	4 ст. л.
Лимонный сок	4 ст. л.

---



Вода 2 ст. л.

---

Клубника 700 гр.

---

Клубничное желе 200 мл.

---

## Инструкция приготовления:

---



Начинаем приготовление из бисквита. Рецепт тут - [Классический бисквит](#) Чтобы придать ему цитрусовую нотку, нужно добавить в тесто цедру из половины апельсина или целого лимона. На диаметр торта 18 см. печем бисквит из 3 яиц. Он выйдет высотой 3 см. Бисквит заранее нужно охладить и разрезать на два коржа толщиной по 1,5 см. Можно приготовить бисквит заранее и хранить его завернутым в пищевую пленку в холодильнике (срок хранения до 72 часов).

---



Сироп для пропитки бисквита тоже можно сделать заранее и хранить в холодильнике в стеклянной посуде (срок хранения до 60 дней). Варить сироп нужно в сотейнике или кастрюльке с толстым дном. Готовится просто - засыпаем сахар в сотейник, вливаем воду и сок лимона (можно брать апельсиновый сок 6 ст. л., без добавления воды). Доводим до кипения и выключаем. Сироп готов. Перед использованием охлаждаем до комнатной температуры.

---



Начинаем готовить крем Муслин. Сначала замачиваем быстрорастворимый желатин в холодном молоке (берем 4 ст. л. от общего количества молока). Нужно просто залить желатин молоком и размешать. Дать ему набухнуть 20 минут.



Яичные желтки соединяем с сахаром и ванильным сахаром.



Молоко доводим до кипения.



Половину кипяченого молока добавляем по чуть-чуть к желткам постоянно помешивая (завариваем желтки).



Выливаем заваренные желтки в молоко и постоянно помешивая доводим до загустения на среднем огне.



Снимаем с огня и добавляем набухший желатин. Перемешиваем до полного растворения желатина. Оставляем крем остывать (он должен быть немножко теплым), часто мешаем венчиком, чтобы не образовалась пленка на поверхности.



Пока крем остывает, готовим форму диаметром 18 см. Обтягиваем низ формы пищевой пленкой и ставим на доску. Также нужно поставить по бокам формы бордюрную ленту (ацетатную пленку) высотой не ниже 7 см.



На дно формы выкладываем бисквитный корж и пропитываем его половиной сиропа.



Берем крупную клубнику. Моем, сушим и разрезаем пополам.



Выкладываем половинки клубники по всему периметру формы, немножко прижимая к стенкам.



Когда крем остыл, взбиваем сливки до крепких пиков (они становятся сгустые, плотные, глянцевые).



Небольшими порциями добавляем сливки в крем и перемешиваем до однородности.



Заливаем аккуратно крем в форму.



Выравниваем поверхность крема и утапливаем по центру еще немного клубники.



Кладем сверху второй бисквит и пропитываем его оставшимся сиропом. Отправляем в холодильник на 8 - 10 часов.



Снимаем с торта форму. Пленку лучше снять, подогрев бока феном.



Торт готов - можно кушать. А можно также еще поработать над декором.



У меня верх торта залит зеркальной глазурью. Можно сделать проще - на последнем этапе сборки торта выложить на верхний бисквит нарезанную клубнику и залить тонким слоем клубничного желе. Приятного аппетита и на здоровье!