



Муссовый торт «Три шоколада»



Торт для настоящих ценителей шоколада!
Основа - Брауни, а также три вида мусса: на черном шоколаде, на молочном и белом



шоколаде, сверху - шоколадный ганаш.

Время приготовления:

1. Основа Брауни — 45 минут;
2. Муссовые слои — 60 минут;
3. Ганаш — 15 минут.

Весь расчет сделан для торта диаметром 18 см.

Из данного количества ингредиентов получается торт весом 1,3 кг (на компанию из 8 — 9 человек).

Следуя моему **подробному фото-рецепту**, вы приготовите **торт**, который покоряет своим вкусом и текстурой с первой ложки;)

Все гениальное просто!

Начинать нужно с приготовления коржа-основы **Брауни**. После того, как корж испечется, его необходимо хорошо остудить.

Далее можно приступать к муссам. Они делаются последовательно, начиная с **черного шоколада**, затем **молочный и белый шоколад**.

Верх торта покрываем **шоколадным ганашем**.

Ингредиенты:

Основа Брауни

Яйца	2 шт.
------	-------



Сахар	100 гр.
-------	---------

Шоколад	60 гр.
---------	--------

Масло сливочное	100 гр.
-----------------	---------

Мука	60 гр.
------	--------

Мусс

Желток	1 шт.
--------	-------

Молоко	70 мл.
--------	--------

Желатин	4 гр.
---------	-------

Шоколад	70 гр.
---------	--------

Сливки 33%	150 гр.
------------	---------

Сахар	0.5 ст. л.
-------	------------

Вода	24 мл.
------	--------

Ганаш

Сливки 33%	50 гр.
------------	--------

Черный шоколад	50 гр.
----------------	--------

Масло сливочное	15 гр.
-----------------	--------

Инструкция приготовления:



Начинаем с приготовления коржа Брауни. Необходимо заранее разогреть духовку до 180 градусов и приготовить форму диаметром 18 см. У меня разъёмная форма без дна, поэтому дно я обтянула фольгой и поставила форму на противень.



В емкость для взбивания добавляем яйца и сахар.



Взбиваем до бела и увеличения объема где-то в 2 раза (ручным миксером 10 минут).



На водяной бане или в микроволновке растапливаем шоколад.



Также растапливаем сливочное масло.



К яйцам с сахаром просеиваем муку.



Осторожно вымешиваем силиконовой лопаткой, чтобы не нарушить воздушность теста. Комочков от муки не должно остаться. Масса должна остаться воздушной и однородной.



Далее добавляем в тесто растопленный шоколад. Вымешиваем до однородности. Шоколад должен быть комнатной температуры. Тесто может немного подсесть, ну это нормально.



Добавляем в тесто растопленное сливочное масло комнатной температуры и также тщательно вымешиваем до однородности.



Выливаем тесто в форму. Отправляем в духовку на 25 - 30 минут выпекаться при температуре 180 градусов.



Готовность коржа проверяем деревянной шпажкой или зубочисткой (прокалываем по центру и при готовности шпажка должна выйти сухой). Перед тем, как вынимать корж из формы, его нужно хорошо остудить, пройтись тонким ножом по краям формы и уже потом вынимать. Если на поверхности коржа будет корочка, то ее нужно аккуратно срезать ножом.



Перед тем, как делать мусс и заливать слои, нужно подготовить форму и место в морозильной камере. У меня та же разъемная форма (без дна), что и для выпекания. Дно формы обтягиваю сначала пищевой пленкой, затем фольгой и ставлю сразу на ровную дощечку или в форму с дном большего диаметра. По бокам формы обязательно бордюрная лента. На дно сразу выкладываю корж Брауни.



Также заранее замачиваем желатин в холодной воде. Я сразу замачиваю на все три слоя мусса, а потом приблизительно делю на 3 равные части (замачиваем в соотношении 1:6). То есть на 12 гр. желатина - 72 гр. воды. Быстрорастворимый желатин набухает уже через 15-20 минут.



приступаем к муссам. Каждый слой делаю отдельно. Они по составу отличаются только шоколадом. Сбиваю венчиком желток с сахаром (можно просто вилкой).



Довожу молоко до кипения и при постоянном помешивании вливаю в него взбитый желток с сахаром. Ставлю огонь на минимум и постоянно помешивая венчиком, держу на плите еще 1-2 минуты.



Огонь выключаю, добавляю набухший желатин и черный шоколад. Перемешиваю все до однородности и оставляю остывать.



В отдельной посуде взбиваю холодные сливки. Они должны стать густыми.



Когда заварная масса остыла (чуть теплее комнатной температуры), соединяю ее со сливками. Нужно следить за температурой заварной массы, если вы ее переохладите, то желатин начнет схватываться, а если она будет сильно теплой, то сливки могут растаять. Добавляем по одной ложке шоколадной массы в сливки и перемешиваем.



Выливаем мусс в форму на корж Брауни. Разравниваем поверхность лопаткой и отправляем в морозильник на 15 минут.



Пока первый слой мусса подмораживается, аналогично готовим мусс на молочном шоколаде. Достаем форму из морозилки и заливаем второй слой. Отправляем замораживаться на 15 минут.



Пока второй слой мусса подмораживается, аналогично готовим мусс на белом шоколаде. Достаем форму из морозилки и заливаем третий слой. Отправляем замораживаться на 15 минут.



Теперь делаем шоколадный ганаш. Для этого в сотейнике нагреваем сливки, но не кипятим. Снимаем сливки с огня, добавляем в них шоколад, тщательно перемешиваем до однородности. Добавляем сливочное масло и также перемешиваем до однородности. Достаем из морозильника форму и выливаем ганаш. Равномерно распределяем его по поверхности лопаткой или ложкой. Если торт не будет требовать транспортировки, то его дальше можно охлаждать в холодильнике 5 - 6 часов минимум. При транспортировке торт лучше подморозить 2 - 3 часа.



По истечению необходимого времени, достаем торт из формы. Для этого нужно феном прогреть бока, чтобы бортовая пленка сама отошла. Если этого не сделать, то края будут не гладкими, а рваными.



Резать такой торт нужно горячим и чистым ножом (перед каждым кусочком нож промыть горячей водой и вытереть насухо салфеткой). В разрезе видно легкую и пористую структуру мусса, а также отличный Брауни! Приятного аппетита и на здоровье!