



Рецепт коржей для Киевского торта



Хрустящие, воздушные белково-ореховые коржи! Настоящие коржи для Киевского торта!

Есть много рецептов коржей для Киевского торта, где белки нужно использовать состаренные. Я не усложняю себе и вам жизнь и использую в рецепте просто белки комнатной температуры ☐



Секрет хорошо взбитых «до крепких пиков» белков — обезжиренная и сухая емкость для взбивания, а также лопатки от миксера. Обезжирить можно протерев уксусом или лимонным соком.

Рецепт рассчитан на два коржа диаметром 18 см + небольшой коржик для обсыпки бочков торта.

Коржи получаются высотой около 2 см.

Сахар в рецепте разделен на 2 части: Сахар_1 и Сахар_2. Сахар_1 используем для взбивания белков, а Сахар_2 для смеси из сухих ингредиентов.

Духовку нужно предварительно разогреть до 150 градусов.

Подготовить металлические формы или кольца: 2 шт диаметром 18 см и 1шт диаметром 16 см (можно и любую другую, это для крошки).

Дно формы застилаем пергаментом (пергамент должен быть хорошего качества, силиконизированный).

Ингредиенты:

Белки категории С0	6 шт.
Сахар_1	50 гр.
Сахар_2	225 гр.



Мука пшеничная	50 гр.
Фундук	175 гр.
Ванильный сахар	10 гр.

Инструкция приготовления:



Начинаю приготовление из фундука. Орешки нужно сначала слегка обжарить, затем - очистить (если вы купили жаренный, очищенный фундук, то этот пункт пропускаем). Даем орешкам остыть и измельчаем блендером (кусочки среднего размера). Далее в любой емкости смешиваем муку, фундук, Сахар_2 (225 гр.) и ванильный сахар. Отставляем пока в сторонку.



Белки от 6 яиц категории С0 (по граммам это 200 гр.) помещаем в емкость для взбивания (емкость должна быть обезжиренная, сухая, иначе белки не взобьются). Начинаем взбивать миксером (лопатки миксера также должны быть обезжиренные и сухие) на низких оборотах до появления однородной белковой пены. Далее всыпаем понемножку Сахар_1 (50 гр.) и увеличиваем скорость миксера.



На высоких оборотах у меня весь процесс взбивания занял 7 мин. Белки должны взбиться до "крепких пиков" (как на фото).



На следующем этапе всыпаем сухие ингредиенты ко взбитым белкам.



Соединяем белково-ореховую массу лопаткой. Движения должны быть минимальны, снизу-вверх.



Ненужно долго перемешивать, достаточно просто соединить, чтобы не нарушить пористую структуру массы.



Где-то пятую часть белково-ореховой массы выкладываем в форму 16 см (она будет выпекаться для крошки), остальную массу делим пополам и выкладываем в формы 18 см.



Отправляем в разогретую духовку до 150 градусов и сразу понижаем температуру до 120 градусов. Выпекаем 2 часа при температуре 120 градусов на среднем положении противня. Если в духовке предусмотрен режим "конвекция", то выпекаем с конвекцией. Сухие коржи приобретают золотистый цвет. Готовые, сухие коржи оставляем остывать в формах/кольцах при комнатной температуре. Только после полного остывания, подрезаем ножом по краю кольца и вынимаем аккуратно корж. Приятного аппетита и на здоровье!
