Торт Тирамису



История

По одной истории Тирамису (Tira mi su) был создан в первой половине 20 века кондитером Роберто Лингуанотто, живущим в городе Тревизо, расположенном в итальянском регионе Венето. Тирамису в переводе с итальянского переводится как “вознеси меня”, “подними мне настроение”. Такое название он получил благодаря питательным ингредиентам, входящим в его состав. Благодаря сочетанию кофе и шоколада, – двух афродизиаков, - Тирамису поднимает настроение, и человек ощущает душевный подъем.

По другой версии история Тирамису начинается в Сиене, в конце XVII века. Однажды повара приготовили это лакомство к приезду герцога Козимо III де Медичи и назвали десерт “Суп герцога». Вкусность так понравилась герцогу, что он увез ее рецепт к себе во Флоренцию. Сиенский zuppa del duca (суп герцога) сразу же стал популярен среди флорентийцев, его ели все – простой люд, министры, творческие люди и даже куртизанки. Именно куртизанки заметили, что этот десерт повышает сексуальность и влечение, поэтому предлагали его в качестве десерта своим клиентам. Они назвали его Тирамису, что означает подъем настроения, прилив сил.

По другой истории рецепт Тирамису был придуман совершенно случайно. Итальянцы просто макали зачерствевшее печенье в кофе и заметили, что оно становится вкуснее. Затем кто-то начал экспериментировать, добавив в печенье ликер и сыр Маскарпоне – так получился рецепт Тирамису.

**Родина торта "Тирамису": Италия**

Ингредиенты

* Мука – 90 грамм;
* Сыр Маскарпоне – 750 грамм;
* Куриные яйца – 10 штук;
* Сахарный песок – 610 грамм;
* Вода – 550 миллилитров;
* Кукурузный крахмал – 40 грамм;
* Желатин – 10 грамм;
* Портвейн – 150 миллилитров;
* Кофе в зернах – 15 грамм;
* Какао – 4 столовые ложки;
* Лимонный сок – 2 чайные ложки.

[₽](https://direct.yandex.ru/?partner)

Вам могут понадобиться заготовки для этого изделия



[**Печенье Савоярди**](https://www.konditer-club.ru/encyclopedia/pechene_savojardi.htm)

Классический рецепт палочек Савоярди, которые можно использовать как для приготовления торта Тирамису, так и в качестве отдельного десерта. Это лакомство впервые испекли в конце 15 века в графстве Савойя. Сейчас это область на юго-востоке Франции у подножья Альп.



[**Крем для Тирамису**](https://www.konditer-club.ru/encyclopedia/krem_dlja_tiramisu.htm)

Классический рецепт крема для Тирамису, наделяющий десерт нежным и насыщенным сливочным вкусом. Основа крема - сыр Маскарпоне - ингредиент, без которого торт не будет обладать своим неповторимым вкусом, вызывающим бурю положительных эмоций и легкую эйфорию.

Основу торта Тирамису составляют 2 важных элемента – палочки Савоярди и сыр Маскарпоне. [Палочки Савоярди](https://www.konditer-club.ru/encyclopedia/palochki_savojardi.htm) – это воздушное итальянское печенье, а сыр Маскарпоне - это что-то среднее между сливочным маслом и жирной сметаной. Они дают тору нежный и изысканный вкус.

Процесс приготовления торта Тирамису состоит из 4 этапов:

1. Выпекание печенья Савоярди;
2. Приготовление кофейного сиропа;
3. Создание крема;
4. Сборка и украшение торта.

Помимо вышеприведенных ингредиентов для Тирамису потребуется миксер, кондитерский мешок, бумага для выпекания, духовка, поддерживающая температуру 220 градусов Цельсия и посуда.

Вы можете не готовить палочки Савоярди самостоятельно, а купить в магазине и начать изготовление торта со второго этапа. Для изготовления Тирамису в домашних условиях следуйте пошаговому рецепту:

**Этап 1 – Выпекание печенья Савоярди:**

1. Отделить 6 яичных белков от желтков.
2. Добавить в желтки 30 грамм сахара и вбивать до полного растворения сахара.
3. Добавить в белки 1 чайную ложку лимонного сока и вбивать до его растворения.
4. Затем добавить в белки 30 грамм сахара и вбивать до его полного растворения и устойчивых пиков на венчике.
5. Добавить небольшую часть белка в желток и аккуратно перемешать лопаточкой снизу вверх по кругу емкости до однородности.
6. Добавить оставшийся белок в желток и аккуратно перемешать лопаточкой снизу вверх по кругу емкости.
7. Пересыпать 40 грамм кукурузного крахмала в 90 грамм муки, частями просеивать в белково-желтковую смесь и аккуратно вмешивать лопаточкой снизу вверх по кругу.
8. Разогреть духовку до 220 градусов Цельсия.
9. Застелить противень бумагой для выпечки и разметить его для отсадки палочек Савоярди длиной 10 сантиметров.
10. Отсадить на противень полоски из теста длиной 10 сантиметров и шириной 2 сантиметра, оставив между ними расстояние 1-2 сантиметра, чтобы они не склеились, так как тесто немного растекается.
11. Выпекать в духовке при температуре 220 градусов 7-8 минут. Готовое печенье должно подрумяниться и подняться.
12. Вытащить противень из духовки и дать остыть.
13. Повторять пункты со 9 по 12 пока не закончится тесто.
14. Переложить печенье на блюдо.

**Этап 2 – Приготовление кофейного сиропа:**

1. В 150 миллилитров воды добавить 15 грамм кофейных зерен и варить. В результате получится 150 миллилитров сваренного кофе. Можно сделать в кофемашине.
2. Добавить в 250 миллилитров воды 250 грамм сахара и довести до кипения, затем снять с огня для того чтобы сироп немного остыл.
3. Добавить в остывшую подсахаренную воду 150 миллилитров портвейна или красного десертного вина и сваренный кофе. Слегка перемешать до получения однородной массы. Кофейный сироп готов.

**Этап 3 – Создание крема:**

1. Разделить белки и желтки 4 куриных яиц в отдельную посуду.
2. Замочить желатин на 5 минут в воде, слегка перемешать, затем немного нагреть на водяной бане.
3. 200 грамм сахара развести в 70 миллилитрах воды и уварить на средний шарик. Готовность сиропа на средний шарик можно определить, взяв сироп чайной ложкой и опустив в холодную воду, а затем остывший сироп попробовать скатать руками, если он скатывается в шарик - значит готов.
4. Взбивать желтки в течение 2 - 3 минут на максимальной скорости миксера, а затем тонкой струйкой добавить полученный сироп, не прекращая взбивать до охлаждения смеси.
5. Добавить в белки 1 чайную ложку лимонного сока и взбить.
6. Во взбитые белки добавить 100 грамм сахара и взбивать до пышной белой массы.
7. В растопленный желатин добавить столовую ложку сыра Маскарпоне для того чтобы желатин впоследствии не свернулся.
8. Затем добавить желатин с небольшим содержанием сыра Маскарпоне во взбитые желтки и быстро перемешать вручную. Желатин используется для придания крему более устойчивой консистенции, можно приготовить крем и без него, но есть вероятность, что консистенция крема будет немного жидковатой.
9. Добавить в желтки весь сыр Маскарпоне и хорошо перемешать вручную или миксером.
10. Добавить взбитые желтки, перемешанные с сыром Маскарпоне, во взбитые белки и хорошо, но аккуратно перемешать вручную лопаточкой снизу вверх по кругу.

**Этап 4 – Сборка и украшение торта:**

1. Условно разделить печенье Савоярди на 2 части. Окунуть первую часть палочек Савоярди с одной стороны до половины в кофейный сироп так, чтобы одна сторона была сухой, а другая в сиропе. После чего положить палочки Савоярди сухой стороной в стеклянную форму для Тирамису.
2. Сверху на палочки положить половину сырной массы.
3. Окунуть вторую часть палочек Савоярди с одной стороны до половины в кофейный сироп так, чтобы одна сторона была сухой, а другая в сиропе и положить на сырную массу.
4. Сверху на палочки положить вторую половину сырной массы.
5. Поставить Тирамису в холодильник на ночь.
6. Посыпать торт какао-порошком.
7. После этого десерт можно подавать к столу.