

Бисквитный торт с кремом Шарлотт

Хочу предложить Вашему вниманию рецепт бисквитного торта, в основу которого входит бисквит на горячем молоке, творожный крем и крем Шарлотт, рецепт которого я опробовала уже не раз. Тортик получается очень нежный, вкусный и красивый. Я подробно расскажу, как его приготовить и надеюсь Вы легко повторите и угостите своих родных и близких вкусной выпечкой.



Ингредиенты

Для бисквита:	
сахар	165 г
мука пшеничная	165 г
молоко	120 мл
масло сливочное	60 г
яйцо	3 шт.
разрыхлитель	6 г
ванильный сахар	1 ч.л.
соль	0,5 ч.л.
для крема Шарлотт	
масло сливочное	250 г
сахар	200 г
молоко	150 мл
яйцо	1 шт.
ванилин	0,5 ч.л.
для творожного крема:	
творог	200 г
масло сливочное	80 г
сгущенное молоко	50 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для приготовления бисквита по рецепту, который я вам предлагаю.

2 Шаг 2



Муку просеять вместе с разрыхлителем в глубокую миску.

3 Шаг 3



Молоко соединить с маслом и разогреть, до полного растворения масла. Я разогревала в микроволновой печи.

4 Шаг 4



С помощью миксера взбить яйца в пышную пену, затем постепенно всыпать сахар. Взбивать яйца вместе с сахаром и ванильным сахаром примерно 7-10 минут. Масса должна увеличиться в объеме, посветлеть и стать однородной без кристаллов сахара.

5 Шаг 5



Небольшими порциями влить яичную смесь в муку, постоянно перемешивая силиконовой лопаткой.

6 Шаг 6



Масса получится блестящая, однородная и вязкая. Молоко с маслом хорошо нагреть, практически довести до кипения.

7 Шаг 7



Влить горячее молоко в два этапа, постоянно перемешивая тесто. Тесто получится гладкое, объемное, по консистенции не густое.

8 Шаг 8



Форму слегка смазать растительным маслом или выложить пергаментом. Я использовала разъёмную форму 22 см в диаметре. Вылить тесто в форму и поставить в разогретую духовку.

9 Шаг 9



Выпекать бисквит при 180 градусах примерно 25-30 минут. Готовность бисквита проверить сухой зубочисткой. Горячий бисквит достать из духовки, снять бортики формы и перевернуть бисквит вверх дном на решётку. В таком виде полностью остудить.

10 Шаг 10



Подготовить продукты для крема Шарлотт по рецепту с фото. Масло предварительно достать из холодильника и размягчить при комнатной температуре.

11 Шаг 11



В кастрюльку влить молоко, добавить яйцо.

12 Шаг 12



Перемешать молоко с яйцом с помощью венчика. Затем всыпать сахар и ванильный сахар ещё раз перемешать. Поставить кастрюльку на медленный огонь.

13 Шаг 13



Варить молочный сироп при помешивании примерно 15 минут. В момент варки сироп начнёт густеть. Должна получиться консистенция сгущённого молока. Готовый сироп прикрыть крышкой и полностью остудить.

14 Шаг 14



Подготовить продукты для творожного крема по рецепту: я использовала творог 9%. Лучше творог перетереть через сито.

15 Шаг 15



Соединить творог, размягченное масло и сгущёнку. Всё взбить до однородного и гладкого состояния.

16 Шаг 16



Остывший бисквит разрезать на две части.

17 Шаг 17



Пропитать бисквиты любым сиропом. Я использовала кленовый сироп.

18 Шаг 18



Пропитанный бисквит выложить на плоскую тарелку или подставку под торт. Выложить творожный крем и разровнять.

19 Шаг 19



Накрыть крем вторым бисквитом. Убрать торт в холодильник на пару часов.

20 Шаг 20



Молочный сироп полностью остыл и выглядит вот так.

21 Шаг 21



Размягченное масло взбить пару минут, затем постепенно добавить молочный сироп. Постоянно взбивать.

22 Шаг 22



Крем получится густой и должен хорошо держать форму. Поставить крем в холодильник на 5-10 минут.

23 Шаг 23



Я решила сделать крем цветной. Кто не окрашивает крем, можно убирать его в холодильник, а затем покрывать торт. Я разделила крем на две части, в одну часть добавила краситель и хорошо перемешала.

24 Шаг 24



Покрывать торт кремом Шарлотт.

25 Шаг 25



Можно украсить торт кремом с помощью фигурных насадок.

26 Шаг 26



Готовый торт поставить в холодильник на пару часов, а затем можно подавать к чаю.

Надеюсь, вам понравился мой пошаговый рецепт бисквитного торта с кремом шарлотт!