«Елочка со вкусом»

 В честь самого доброго, сказочного и уютного праздника так хочется испечь что-то особенное! Например, необычный торт-елочку. В нем 12 слоев – по одной звездочке на каждый месяц наступающего года. И пусть он будет для вас счастливым!

Вам понадобится:

- для теста: 200 грамм сливочного масла, 2 яичных желтка, 1\2 стакана сахара, 3 столовые ложки сметаны, 2,5 стакана муки, 100 мл.сливок (20%), 1 пакетик разрыхлителя.

- для глазури: 100 грамм белого шоколада, 3 столовые ложки сахарной пудры, (по желанию - кокосовая стружка, 1 чайная ложка картофельного крахмала, сушеная или замороженная брусника, клюква, посыпки для украшения).

Отделяем желтки от белков и помещаем желтки в большую емкость и взбиваем миксером до светлой пены. Затем всыпаем половину сахара и взбиваем еще три минуты. Добавляем сметану и оставшийся сахар и взбиваем до полного растворения сахара. Добавляем размягченное сливочное масло небольшими кусочками и тщательно растираем миксером, чтобы масса получилась однородной.

Муку смешиваем с разрыхлителем. Один стакан муки просеиваем в миску, смешиваем с желтками и маслом и перемешиваем с помощью миксера. Отмеряем второй стакан муки, просеиваем оставшиеся полстакана муки и замешиваем тесто руками. Муки должно быть столько, чтобы тесто не липло к рукам. Затем заворачиваем тесто в целлофан и убираем в холодильник на два часа.

На бумаге чертим звезду. Для этого надо нарисовать два равносторонних треугольника, наложенных друг на друга. У меня длина каждой стороны треугольника была 18 сантиметров.

Теперь внутри большой звезды надо начертить еще пять звездочек, одна меньше другой. Когда все будет готово, вырезаем большую звезду.

Достаем из холодильника тесто и на присыпанном мукой столе раскатываем его толщиной 6-7мм. Сверху кладем шаблон и вырезаем ножом две большие звезды. Остатки теста убираем обратно в холодильник. Затем из большой бумажной звезды вырезаем другую, поменьше, опять раскатываем тесто, накладываем на него шаблон и вырезаем еще две звездочки, поменьше. И так дальше. Всего в итоге для торта получится 12 звездочек. Звездочки по мере готовности аккуратно снимаем со стола и перекладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой. Затем слегка накалываем звездочки вилкой и выпекаем около 15 минут при температуре 170-180 градусов. Звездочки должны подрумяниться, но не пригореть.

Из духовки звездочки лучше всего выкладывать на деревянную доску или тарелку, чтобы они остыли, а потом можно отправить их на несколько часов в холодильник. Когда звездочки охладятся, подготовим их к сборке – слегка подравняем их края ножом. Так тортик будет выглядеть аккуратнее.

Теперь займемся глазурью - для этого надо наломать в миску белый шоколад, налить сливки и поставить на водяную баню, пока шоколад не растает. После того, как смесь остынет, добавляем в нее сахарную пудру и перемешиваем.

Если хочется сделать кокосовый торт (получается очень вкусно), то добавляем в глазурь еще кокосовую стружку и чайную ложку крахмала. Намазываем глазурью каждую звездочку. Теперь можно собрать елочку – начинаем укладывать звездочки друг на друга, начиная с самой большой и скрепляя их глазурью.

Перед праздником можно украсить елочку ягодами клюквы или брусники, посыпками для торта и сахарной пудрой. Очень удобно резать этот тортик ромбиками, начиная с верхней звездочки.

Обратите внимание:

- с горячими звездочками надо обращаться аккуратнее – они очень хрупкие, пока не остынут;

- если у вас два противня, то испечь все звездочки получится гораздо быстрее;

- звездочки можно испечь за несколько дней до праздника – их можно завернуть в фольгу и хранить в холодильнике.

Сладкого вам Нового года!