

Шоколадные пирожные с сырнo-карамельным кремом

Нужно:

Бисквит:

- яйца - 4 шт.
- сахар - 180 г
- мука 150 г
- разрыхлитель - 5 г
- какао-порошок - 25 г.

Начинка:

- карамель - 60 г в крем, 190 г для намазывания (250 г)
- сыр Альметта сливочная - 1 банка (или любой сливочный сыр 150 г)
- сливки 33% - 100 мл

Глазурь:

- Темный шоколад - 220 г
- Миндаль - горсть
- Растительное масло без запаха - 3 столовые ложки

Инвентарь:

- Форма для бисквита
- Миксер
- Просеиватель для муки
- Пергамент

Получается: 16 пирожных

Приготовление:

1. Готовим бисквит. Это метод раздельного взбивания. Чтобы взбитые белки не потеряли объем, все ингредиенты должны быть заранее готовы! Сухие ингредиенты обязательно должны просеиваться!
2. Отделяем желтки от белков. Просеиваем муку и добавляем в нее разрыхлитель и какао. Готовим форму - смазываем сливочным маслом. Готовим сахар 90 г и 90 г.

3. Взбиваем желтки с половиной сахара (**90 г**). Взбивать нужно пока масса не станет пастельно-желтой и не загустеет так, чтобы спадать со спатулы широкой лентой. Отставляем желтки в сторону, они стабильны и не потеряют объема.
4. Включаем духовку на **180°**.
5. Взбиваем белки без сахара до белой пены на средней скорости. Постепенно всыпаем сахар, не прекращая взбивать на средней скорости. После введения всего сахара, увеличиваем скорость до высокой и взбиваем до средних пиков.
6. Как только белки взбились до средних пиков, смешиваем желтки и белки. Сначала в желтки добавляем небольшое количество белка и бережно перемешиваем лопаткой. Затем добавляем все оставшиеся белки и снова перемешиваем. Перемешиваем достаточно быстро и минимальным количеством движений (чтобы не потерять объем теста).
7. Добавляем муку, какао. Вводить их нужно аккуратно, поэтапно, очень бережно перемешивая лопаткой, движениями снизу вверх. Замешиваем легкое тесто.
8. Немедленно перекладываем в форму и отправляем в духовку. Выпекаем примерно **25-30 минут**, до сухой спички.
9. Остужаем в форме **10 минут**, вынимаем. Полностью остужаем, затем разрезаем на **3** коржа. И на нужное количество кусочков (у меня каждый корж разрезан на **16** кусочков). Пирожное будет состоять из **3-х** кусочком бисквита и слоев крема и карамели между ними.
10. Намазываем **2/3** всех кусочков карамелью.
11. Готовим крем: смешиваем сыр и карамель. Взбиваем охлажденные сливки. Сливки взбиваем на средней скорости. Важно не перевзбить сливки, как только достигли желаемой плотности, останавливаемся. Аккуратно соединяем.
12. Собираем пирожные:
 - 1) Корж
 - 2) Карамель
 - 3) Крем
 - 4) Корж
 - 5) Крем
 - 6) Карамель
 - 7) Корж

Убираем заготовки в холодильник.

13. Топим шоколад на водяной бане. Добавляем растительное масло, перемешиваем.
14. Достаем по несколько заготовок (остальные держим в холоде) и обмазываем бока глазурью с помощью столового ножа. Пирожные с готовыми боками выкладываем на тарелку, застеленную пергаментом. И убираем в холодильник.
15. Когда бока всех пирожных готовы, в оставшуюся глазурь всыпаем нарубленный миндаль. Покрываем верх пирожных. Убираем в холодильник.

Приятного аппетита! :)