

## Торт Птичье Молоко

### Ингредиенты:

Сливочное масло — 50 г + 30 г = 80 г  
Сыр Маскарпоне – 340 г  
Сахарная пудра ~ 70 г + 250 + 250 + 30 г = 600 г  
Яйца — 7 желтков, 14 белков  
Разрыхлитель — 1 чай ложка  
Желатин листовой – 40 г  
Ванильный сахар — 1 + 1 чай лож  
Мука ~ 0,5 стакана (80 гр)  
Сгущенное молоко – 500 г  
Лимон 1,5 штуки  
Темный шоколад — 100 г  
Сливки 20 % – 180 г  
Ром – 2 чай лож.

### **Приготовление:**

Отделить желтки от белков, белки убрать в холодильник.

### Бисквит:

В желтки добавить 70 г сахарной пудры, 1 чай лож ванильного сахара, взбить миксером до бела. В процессе взбивания добавить 50 г мягкого сливочного масла.

Добавить 0,5 стакана муки + 1 чай ложка разрыхлителя, тертую цедру 1 лимона

Форму выстелить бумагой для выпечки, вылить тесто и разровнять

Выпекать при температуре 200 градусов 17 – 20 минут

### Суфле:

40 г желатина залить холодной воды, оставить набухать.

Взбить 340 г сыра Маскарпоне, постепенно добавляя 500 г сгущенного молока комнатной температуры

Желатин освободить от воды, добавить 250 г сахарной пудры, разогреть в микроволновке до растворения. Оставить остывать.

В 14 охлажденных белков взбить в густую пену, добавить сок 1 лимона

Постепенно добавить 250 г сахарной пудры и 1 чай лож ванильного сахара

Тонкой струйкой, взбивая, добавить желатин. В большой миске в масляный крем выложить белковый крем и аккуратно, снизу вверх лопаткой или венчиком, перемешать всю массу до воздушной однородности.

Форму, в которой будет застывать торт, выстелить пищевой пленкой. На дно положить бисквитный корж и на него вылить суфле. Убрать на холод для застывания на 2 часа.

#### Глазурь:

В миску покрошить 150 г темного шоколада, добавить 180 г сливок и 30 г сахарной пудры и разогреть в микроволновке. Перемешать венчиком до шелковистого состояния. Добавить 3 чай лож лимонного сока и 2 чай лож рома.

Охлажденный торт выложить на блюдо, покрыть глазурью. Сверху пожеланию можно украсить ягодами голубики, малины и мяты.