**Торт «Лолита»**

Торт «Лолита» удивляет нежным вкусом, сочетанием кисло-сладких ягод и оригинальным видом. Возможно, что именно за свою неординарность этот торт назван в честь героини гениального романа Набокова – дерзкой и юной Лолиты? Приготовьте этот шедевр и почувствуйте себя кулинарным гением.

Ингредиенты:

* для теста
* 5 яиц,
* 100 шоколада,
* 100 г сливочного масла,
* 90 г сахарной пудры,
* 100 г муки,
* 1 ч. ложка разрыхлителя,
* 100 г сахара,
* 3 ст. ложки какао,
* 0,5 ч. ложки соды,
* щепотка ванилина
* для мусса
* 3 яйца,
* 150 г шоколада,
* 80 г сливочного масла,
* 10 г (столовая ложка) сахарной пудры
* для украшения
* 100 г вишен и сушеной клюквы,
* 500 мл сливок,
* 30 г желатина

Приступаем к приготовлению торта «Лолита» согласно пошаговому рецепту.

* Первый этап – приготовление бисквита. Сливочное масло взбиваем с сахарной пудрой до однородной массы.
* Затем берем яйца и осторожно отделяем белки от желтков. Отправляем миску с белками в холодильник для охлаждения. А с желтками поступаем так: добавляем сахар и хорошо взбиваем.
* На водяной бане растапливаем шоколад. Постепенно к нему вводим взбитые с сахаром желтки.
* Берем охлажденные белки, добавляем к ним чуть-чуть лимонного сока и оставшийся сахар. Взбиваем все в крутую пену до образования пиков.
* Отдельно подготовим сухие ингредиенты: просеем муку, разрыхлитель, ванилин, соду и какао. Все перемешиваем.
* А теперь все компоненты соединяем, при этом вводим небольшими порциями, чтобы масса осталась воздушной. Тесто для бисквита подготовлено.
* Смазываем форму для выпечки маслом, а дно застилаем пергаментом. Осторожно выливаем бисквитное тесто в форму и отправляем выпекаться на 50 мин в духовке.
* Когда бисквит испечется, вынимаем его из духовки и ставим остывать прямо в форме. Охлажденный бисквит вынимаем осторожно, чтобы не повредить, из формы.
* Пришел черед мусса. Первоначально взбиваем сливочное масло.
* Растопим шоколад и оставим его остывать. К охлажденному маслу добавляем растопленный шоколад и перемешиваем до однородности.
* Снова отделяем желтки от белков. Взбиваем желтки до белого цвета в отдельной емкости.
* Яичные белки и сахарную пудру взбиваем в густую пену.
* Взбитые желтки и белки осторожно соединяем и аккуратно перемешиваем. Наш мусс готов.
* Третий этап – формирование торта. Разрезаем остывший бисквит на три коржа. Нижний корж промазываем муссом и накрываем вторым коржом. Сверху выкладываем ягоды клюквы, предварительно замоченные в коньяке. Отправляем в холодильник для застывания на некоторое время.
* Растворить желатин для набухания. Сливки взбиваем до густой массы. Желатин добавляем к сливкам. Вынимаем из холодильника коржи и покрываем сливками сверху ягод. Накрываем последним коржом. Практически торт собран. Остатками сливок обильно смазываем верхний корж и боковины торта, а затем ставим на 3 часа в холодильник.
* Когда торт окончательно пропитается, вынимаем его из холодильника, разрезаем пополам. Обе половинки снова соединяем, но немного сдвигаем (см. фото). Место среза смазываем сливками.
* Растапливаем шоколад и украшаем им торт, а сдвинутые бока закрываем пластинами шоколада. Верх торта украшаем вишнями, замоченными в коньяке. Наш изумительный торт готов. Приятного аппетита!