

«Мамині чорнобривці»



Незважаючи на дивовижну багат шаровість цього пляцка, тут не потрібно метушитися з розкачуванням безлічі коржів. Усе це легко печеться одним коржем, адже до його складу входять п'ять шарів, які чудово поєднуються між собою. А ще один бонус полягає в тому, що хоч пляцок готується на пісочному тісті, але він виходить настільки ніжний і соковитий, що не потребує багатогодинного вистоювання у холодильнику перед подаванням для того, щоб усі коржі «подружились» і просочилися кремом. Це вдосконалений та осучаснений рецепт давнього пляцка «Чорнобривці», тому отримав красиву назву «Мамині чорнобривці». Тепер на зрізі пляцка видно кольори, притаманні цим квітам.



18×28 см



2,7 кг



5 см



ПРОДУКТИ

ТІСТО

- 4 жовтки;
- 65 г цукрової пудри;
- 170 г масла;
- 7–8 г (1,5 ч. л. без верху) розпушувача;
- 240 г борошна;
- 15 г какао;
- 0,3 ч. л. куркуми.

МАКОВИЙ ПРОШАРОК

- 200 г сухого меленого маку;
- 250 г води;
- 50 г масла;
- 70 г цукру;
- 20 г манної крупи;
- 2 яйця.

КОКОСОВИЙ ПРОШАРОК

- 4 білки;
- 130 г цукру;
- 130 г білої кокосової стружки;
- 20 г кукурудзяного крохмалю.

ПЕРСИКОВИЙ ПРОШАРОК

- 550 г консервованих персиків без сиропу;
- 35 г цукру;
- 15 г порошку ванільного пудингу чи кукурудзяного крохмалю.

ПЕРСИКОВИЙ КРЕМ

- 350 мл сиропу з консервованих персиків або суміш «сироп + вода + цукор» за смаком;
- 40 г порошку ванільного пудингу;
- 2 яйця;
- 300 г масла.

КРИМ ТОГО

- жовта й зелена кокосова стружка чи жовті й зелені вафельні крихти для оформлення верху пляцка.

ПРИГОТУВАННЯ

ТІСТО

Масло кімнатної температури збийте протягом шести-восьми хвилин до посвітління і збільшення в об'ємі. Не припиняючи збивання й чергуючи із цукровою пудрою, по одному введіть ячні жовтки. Вмішайте борошно з розпушувачем. Тісто вийде достатньо липким. Розділіть його на дві рівні частини. До однієї вмішайте куркуму, а до іншої — какао. Шоколадне тісто загорніть у харчову плівку та відправте в морозильну камеру. Жовте тісто рукою розтягніть по застеленій пергаментом формі розміром 36 × 28 сантиметрів. Відправте форму з тістом у холодильник, поки приготуєте прошарки.

МАКОВИЙ ПРОШАРОК

У сотейнику доведіть до кипіння суміш із маку, манної крупи та води. Проваріть, помішуючи, декілька хвилин, доки вся вода не вбереться маком, а далі зніміть з вогню та відразу вмішайте масло. Охолодіть. Яйця збийте із цукром до легкої світлої маси й лопаткою вмішайте у макову суміш.

КОКОСОВИЙ ПРОШАРОК

Білки збийте із цукром до стійкої маси. На найнижчих обертах міксера чи лопаткою вмішайте крохмаль і кокосову стружку.

ПЕРСИКОВИЙ ПРОШАРОК

Персики разом з пудингом подрібніть блендером до стану пюре.

На охолоджену основу із тіста вилийте макову масу. На неї рівномірно викладіть кокосову масу та розрівняйте. На кокосову вилийте персикову масу і теж розрівняйте. Зверху на крупній тертці рівномірно натріть підмерзле

шоколадне тісто. Випікайте за температури 180 °C приблизно 45 хвилин до готовності. Охолодіть корж у формі, а потім розріжте на дві частини, кожна розміром 18 × 28 сантиметрів.

ПЕРСИКОВИЙ КРЕМ

У сотейнику перемішайте персиковий сироп, яйця, куркуму та ванільний пудинг. Постійно помішуючи, на середньому вогні доведіть до кипіння й після цього проваріть 30 секунд. Зніміть із вогню, накрийте харчовою плівкою і залишіть до повного охолодження. М'яке масло добре збийте. Не припиняючи збивання, по столовій ложці введіть заварену масу.

ФОРМУВАННЯ ПЛЯЦКА

На підкладку викладіть один корж верхнім боком вгору. На нього — $\frac{3}{4}$ частини крему. Потім покладіть другий корж верхнім боком до крему. Змастіть зверху все $\frac{1}{4}$ частиною крему. Посипте вафельними крихтами чи кокосовою стружкою.

Накрийте пляцок харчовою плівкою і відправте в холодильник на одну-три години.

«Горіхова скриня»

Чудовий пляцок, красивий у розрізі. І як це не дивно, він печеться одним коржем. Гарно нарізається на шматочки, не кришиться і не розвалюється. Дуже смачний! Я впевнена, що зможу вас цим пляцком здивувати!

Свою назву пляцок отримав завдяки тому, що на зрізі між двома горіховими коржами, наче у скрині, заховані цікаві кольорові смачні скарби.



18×28 см



3,3 кг



7 см



🍷 ПРОДУКТИ

ТІСТО

Частина перша:

- 380 г борошна;
- 10 г розпушувача;
- 250 г масла (маргарину);
- 2 яєчні жовтки;
- 40–45 г сметани жирністю 15 %.

Частина друга:

- 240 г волоських горіхів;
- 35 г (3 ст. л.) панірувальних сухарів;
- 5 г (1 ч. л.) розпушувача;
- 8 яєчних білків;
- 0,5 ч. л. солі;
- 240 г цукру;
- 6 яєчних жовтків;
- 600 г пісочного печива — трубочки із джемовою начинкою.

СИРНИЙ ПРОШАРОК

- 400 г вершкового сиру (чи домашнього жирного кисло-молочного сиру);
- 120 г білого шоколаду (чи 100 г цукрової пудри);
- 20 г желатину силою 200 блум;
- 80 мл води;
- 300 мл вершків жирністю 33–36 % чи меншої жирності (на ваш вибір);
- 285 г мармеладу чи 150–200 г цукерок «Пташине молоко»;
- 3–4 ст. л. бісквітних крихт.

👑 ПРИГОТУВАННЯ

ТІСТО

Частина перша

У чаші кухонного комбайна (насадка — металевий ніж) подрібніть до крихти просіяне борошно, розпушувач і нарізане шматочками холодне масло. Також усе можна розтерти до крихти й руками. Докладіть жовтки та сметану і швидко замісіть тісто. Розділіть його на $\frac{1}{3}$ та $\frac{2}{3}$ частини. З більшої частини сформуєте тонкий корж у застеленій пергаментом формі розміром 36×28 сантиметрів. Форму з коржем, а також меншу частину тіста помістіть у холодильник, поки будете готувати горіхову частину.

Частина друга

Горіхи посічіть до крихти (найлегше це зробити в кухонному комбайні насадкою металевий ніж). Докладіть до них панірувальні сухарі, розпушувач і перемішайте. Білки збийте із сіллю та цукром до стійкої піни. Порціями лопаткою вмішайте горіхову суміш у білкову, при цьому стараючись максимально зберегти повітряність тіста.

Вилийте приблизно половину горіхового тіста на охолоджену основу й розрівняйте його. Зверху рівномірно смужками із проміжками між ними розкладіть трубочки вздовж короткого боку форми (довжиною 28 сантиметрів). У мене вийшло п'ять смужок по три трубочки в кожній. Утисніть трубочки в горіхове тісто. Зверху вилийте решту тіста і розрівняйте його. На горіхове тісто на крупній тертці рівномірно натріть відставлену охолоджену частину тіста.

Випікайте за температури 180 °C приблизно 35 хвилин до готовності.

СИРНИЙ ПРОШАРОК

Желатин залийте водою кімнатної температури й залишіть на 10 хвилин. Вершки нагрійте до 80 °C, зніміть з вогню, перекладіть до них желатин і перемішайте до його розчинення. Гарячою масою відразу залийте поламаний шоколад, залишіть на 3–4 хвилини, а далі перемішайте до однорідності. Охолодіть до злегка теплого стану й перемішайте з вершковим сиром. Залишіть до моменту, коли маса застигне до консистенції досить густого киселю. Відділіть чотири столові ложки для оформлення верху пляцка, а з рештою потрібно негайно працювати, бо прошарок почне швидко гуснути.

Мармелад наріжте шматками середнього розміру.

🍷 ФОРМУВАННЯ ПЛЯЦКА

На підкладку в кондитерську рамку викладіть один корж верхнім боком угору. На нього вилийте трохи більше половини сирної маси та розрівняйте. Зверху розкладіть шматочки мармеладу й злегка втисніть їх у сирну масу. На мармелад вилийте решту сирної маси й теж розрівняйте. Покладіть другий корж верхнім боком до сирної маси. Верх пляцка змастіть відкладеною сирною масою. Посипте крихтами від печива чи бісквіту. Накрийте форму харчовою плівкою і відправте в холодильник на 8–10 годин.