

Торт-мороженое “Тропическая Аляска”

Рецепт на 1 торт в кольцо Ø14 см высотой 4,5 - 6 см

Бисквит Дакуаз с кокосом 100 г белков 35 г сахара 65 г сахарной пудры 20 г муки 35 г миндальной муки 35 г кокосовой стружки 1 г молотого имбиря Обжаренная кокосовая стружка и сахарная пудра для посыпки Слой с мороженым 300 г кокосового мороженого 300 г сорбета из манго Швейцарская меренга 125 г воды 15 г альбумина 60 г сахара 60 г трегалозы Декор Меренга Свежий манго Кокосовые спиральки	Кокосовую стружку подрумянить в духовке без вентилятора 10-15 минут при 150°C или на сухой сковороде. Ореховую муку смешать с кокосовое стружкой, сахарной пудрой, мукой и имбирем. Взбить белки с сахаром, аккуратно вмешать сухие ингредиенты. Выложить на силиконовый коврик из кондитерского мешка с круглой насадкой 6 мм диски Ø 14 см, перед выпечкой посыпать дважды сахарной пудрой и кокосовой стружкой. Выпекать при 180°C 10 минут. Остудить, снять с коврика и подрезать при необходимости. Сделать мороженое по рецепту из курса кампуса “Мороженое без секретов” или приобрести готовое. Воду с альбумином пробить с помощью блендера, настоять 2-3 часа. Добавить сахар, размешать все венчиком, нагреть до 55-60°C и взбить как швейцарскую меренгу.
---	--