

# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



COOKSBOOKS.SU



COOKSBOOKS.SU

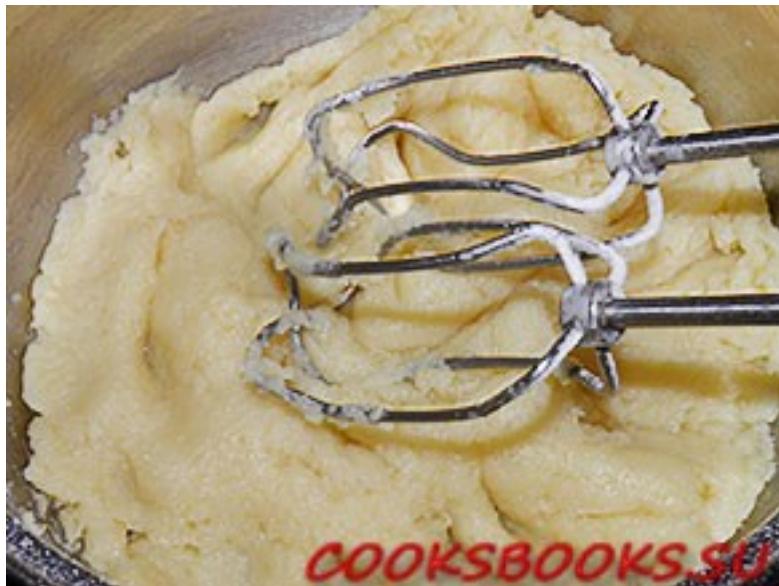
- Для заварного теста: Вода - 300 мл., Яйцо - 5 шт., Масло сливочное - 150 гр., соль - 0,5 ч.л.
- Для основы торта: Творог - 500 гр. Йогурт - 450 мл., Сметана 20% - 100 гр., Желатин - 2 ч.л.
- Для крема: Сливки 35% - 500 мл. Сахар - 100 гр., Курага - 150 гр., Фундук - 100 г.

# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



Готовим заварное тесто. Доводим до кипения стакан воды, добавляем масло, соль.



Когда масло полностью растаяло, снимаем с огня, сразу же добавляем муку и одновременно взб

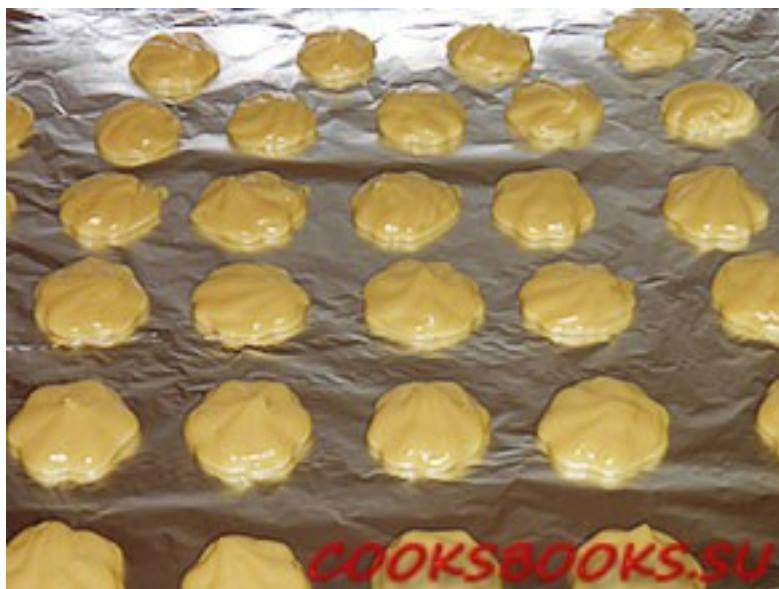
# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



COOKSBOOKS.SU

По одному, добавляем все 5 яиц и тут же взбиваем.



COOKSBOOKS.SU

Перекладываем тесто в кондитерский мешок и отсаживаем на противень.

Если нет мешка, то можно воспользоваться чайной ложечкой.

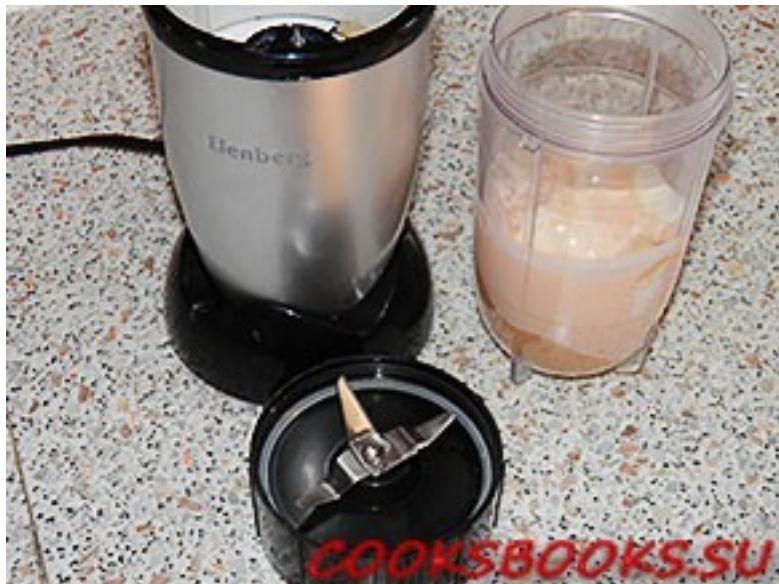
# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



COOKSBOOKS.SU

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.



COOKSBOOKS.SU

Готовим базу для торта.

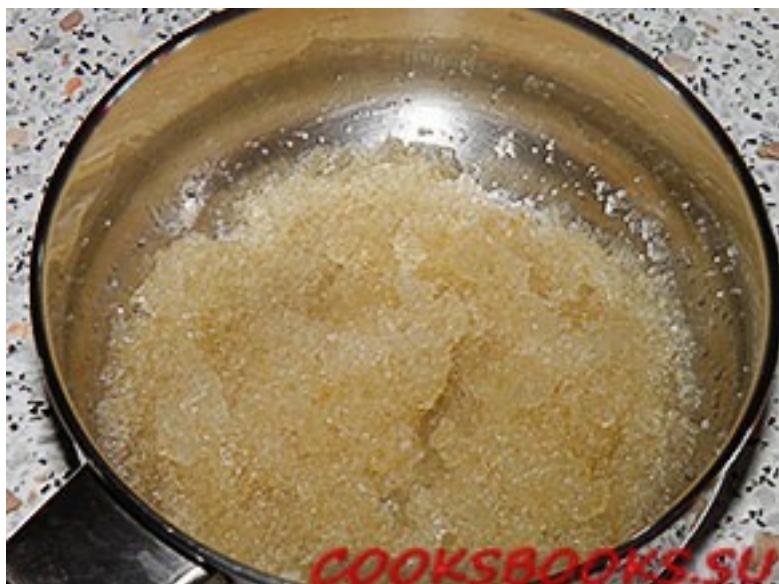
В блендере взбиваем творог, йогурт и сметану.

# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



Должна получиться гладкая масса, без творожных крупинок.



Желатин заливаем 1/4 стакана холодной воды и даём ему разбухнуть.

Затем нагреваем желатин, до полного растворения крупинок желатина.

Тёплый, жидкий желатин вливаляем в творожную массу и взбиваем миксером.

# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



COOKSBOOKS.SU

Форму застилаем фольгой и выливаем туда творожную массу.

Ставим в холодильник на 30-40 минут, до полного застывания.



COOKSBOOKS.SU

Курагу кипятим 2-3 минуты и оставляем в кипятке, чтобы она стала мягкая.

## Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



Фаршируем заварные плюшки курагой с фундуком, и вареной сгущенкой.



В курагу вставляем орешек, и затем всё это вставляем в заварную плюшку.

# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



Сливки взбиваем со 100 гр. сахара, до плотной консистенции.



Основа для торта застыла.

Осторожно вытаскиваем её из формы.

# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



Переворачиваем на тарелку и снимаем фольгу.



Выкладываем слой плюшек, фаршированных курагой и фундуком.

# Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -



COOKSBOOKSSU

Пропитываем взбитыми сливками.

Сверху выкладываем слой плюшек, фаршированных варёной сгущенкой.



...COOKSBOOKS.SU

Выравниваем всё взбитыми сливками.

Сверху украшаем торт по желанию.

## **Торт из заварных плюшек с курагой и фундуком, в сливках**

Добавил(а) Оля  
03.10.11 16:22 -

---

Приятного аппетита!!!

{kunena\_discuss:16}