



Продукты

- Сахар 0,5 стакан, Яйцо 2 шт.
- Майонез 0,5 стакан
- Сгущенное молоко 0,5 банки
- Сода 1ч.л. гашёная уксусом

1/7

Торт Птичье молоко

Добавил(а) Ольга 14.04.09 20:58 - Последнее обновление 03.02.10 07:42

- Мука 1,5 стакана
- КРЕМ:Сметана 500 г + Сахар 1 стакан
- Птичье молоко: Яйцо-3 шт., желатин-1 пакет. 40г.
- Сахар 200 гр, Лимонная кислота 0,5 ч.л.
- Время приготовления 1 час.



Желатин.

Заливаем желатин водой на 20 мин. Готовим бисквит.



Взбиваем тесто

В миске матрёшке 1,75л Tupperware перемешиваем сахар и яйцо, добавляем майонез, сгущенное



Замешиваем тесто

Добавляем муку и всё хорошо перемешиваем.



Добавляем соду

Затем, добавляем соду, погашенную уксусом, и перемешиваем.



Выпекаем коржи.

Корж выпекаем в течение 20 -25 мин до золотистого цвета, в разогретой до 180 градусов духови



Готовим Птичье молоко.

Взбиваем до белой густой пены белки от трёх яиц, сахар и лимонную кислоту.



Добавляем желатин.

Разбухший желатин помешивая нагреваем на медленном огне, пока он полностью не растворито

Тоненькой струйкой вливаем остывший желатин в белковую пену и одновременно взбиваем мико



Птичье молоко.

Нужную форму застилаем фольгой.

Фольгу немного смазываем маслом.

Выливаем массу в форму и ставим в холодильник на 10-15 мин.



Украшаем торт.

Бисквитный корж разрезаем вдоль, пропитываем его сметанным кремом.

Между бисквитными слоями выкладываем слой птичьего молока.

Торт обмазываем кремом и украшаем фруктами.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}