Торт День-Ночь

Добавил(а) Ольга
14.04.09 21:02 - Последнее обновление 03.02.10 07:41

Продукты

- Корж 1: Сахар - 1 стакан
- Яйцо (белки) - 3 шт., Фрукты

- Лимонная кислота – 2 гр., Желатин - 1 пачка (40 гр.)
- Корж 2: Яйцо - 3 шт.
- Сахар - 150 гр., Какао-1 ст.л.
- Мука - 100 гр., Крахмал-50гр.
- Ванилин - 1 пакетик
- КРЕМ: Сметана - 500 г + Сахар - 1 стакан
- Время приготовления 1 час.

Желатин.

Заливаем желатин водой на 20 мин. Готовим бисквит.

Готовим бисквит.

Перемешиваем сахар и яйцо, ванилин, крахмал, какао, муку.

Замешиваем тесто

Добавляем соду погашенную уксусом.

Хорошо перемешиваем, выкладываем тесто в форму и выпекаем в разогретой до 180 градусов д

Взбиваем крем

Смешиваем сметану, сахар и какао.

Хорошо взбиваем пока сахар не растворится.

Бисквит готов.

Готовый корж разрезаем на две части, пропитываем кремом.

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 растворитс

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

Птичье молоко.

Нужную форму застилаем фольгой. Фольгу немного смазываем маслом.

Выливаем половину массы в форму,

выкладываем фрукты и ягоды,

сверху заливаем оставшейся белковой массой и ставим в холодильник на 10-15 мин.

Украшаем торт.

Бисквитный корж пропитываем сметанным кремом.

Сверху кладём слой птичьего молока.

На белый слой кладём вторую половину бисквита.

Торт обмазываем кремом и поливаем шоколадом.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}