

Ореховый торт с апельсиновым кремом

Добавил(а) Оля

25.03.13 13:41 - Последнее обновление 26.03.13 05:44



- Яйцо-3 шт.
- Сахар-100 гр.
- Мука - 300 гр.,Ванилин - 2 гр.
- Сгущенное молоко - 1 банка, майонез - 2 ст.л.
- Сода (гашёная)-1 ч.л.
- Фундук - 150 гр.

Ореховый торт с апельсиновым кремом

Добавил(а) Оля

25.03.13 13:41 - Последнее обновление 26.03.13 05:44

- Для крема: Сметана 20%-400 мл.
- Сахар - 150 гр., Апельсин - 1 шт.



Соединяем яйца, сахар, ванилин.



Взбиваем миксером до плотной пены.

Добавляем банку сгущенного молока, 2 ст.л. майонеза, хорошо взбиваем.

Ореховый торт с апельсиновым кремом

Добавил(а) Оля

25.03.13 13:41 - Последнее обновление 26.03.13 05:44



Добавляем муку, взбиваем.

Добавляем соду гашеную уксусом, хорошо взбиваем.



Форму застилаем фольгой, выливаем тесто, равномерно раскладываем фундук.

Ореховый торт с апельсиновым кремом

Добавил(а) Оля

25.03.13 13:41 - Последнее обновление 26.03.13 05:44



Ложечкой вдавливаем орехи в тесто.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.

Готовность проверяем спичкой. Середину коржа протыкаем спичкой. Если спичка сухая, бисквит



Готовим крем.

Ореховый торт с апельсиновым кремом

Добавил(а) Оля

25.03.13 13:41 - Последнее обновление 26.03.13 05:44



Сметану и сахар взбиваем миксером, до полного растворения сахара.



Добавляем цедру апельсина, натёртого на самой мелкой тёрке.

Из апельсина отжимаем сок.

Ореховый торт с апельсиновым кремом

Добавил(а) Оля

25.03.13 13:41 - Последнее обновление 26.03.13 05:44



Готовый корж остужаем. Разрезаем вдоль на две части. Пропитываем апельсиновым соком и см



Приятного аппетита!!!

Ореховый торт с апельсиновым кремом

Добавил(а) Оля

25.03.13 13:41 - Последнее обновление 26.03.13 05:44

{kunena_discuss:16}