

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45



Продукты

- Корж 1: Черёмуха молотая - 1 стакан
- Яйцо - 2 шт., Сахар - 200 гр.
- Молоко - 1 ст.
- Масло сливочное - 120 гр., Сода - 1 ч.л., Мука - 1 ст.

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45

- Корж 2: Яйцо - 3 шт.(белок) + 1 ст. сахара
- Желатин - 40гр., Лимонная кислота - 2 гр., Апельсин 1 шт.
- Для крема:Сметана -300 гр, Сахар - 200 гр., Шоколад - 20гр.
- Время приготовления 1 час.



Черёмуха.

Молотую черёмуху заливаем стаканом молока и кипятим на слабом огне 5 мин. Остужаем.

Если нет молотой черёмухи, на кофемолки перемалываем сушёную черёмуху и просеиваем через



Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45

Взбиваем тесто.

В чаше фирмы Tupperware перемешиваем сахар и яйцо.



Замешиваем тесто

Добавляем растопленное сливочное масло.

Хорошо перемешиваем.

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45



Добавляем черёмуху.

В тесто добавляем остывшую черёмуху.

Хорошо перемешиваем.



Мука.

Добавляем 250-300 гр. муки.

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45

Тесто должно быть как тесто на оладушки.



Сода.

В тесто добавляем 1 ч.л. соды гашёную уксусом.

Перемешиваем и выливаем тесто в форму.

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

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45



Корж готов.

При выпечке тесто хорошо поднимается.

Корж получается высокий и воздушный.



Крем.

Взбиваем сметану и сахар до однородной воздушной массы.

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45



Желатин.

Заливаем желатин водой на 20 мин.



Готовим птичье молоко.

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

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45



Добавляем желатин.

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

Тоненькой струйкой в ~~получивший~~ **получивший** желатин в белковую пену и одновременно взбиваем.

Если вылить горячий желатин, белковая масса сварится и свернётся.



Готовим птичье молоко.

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45

Выливаем часть массы в нужную нам форму, выкладываем нарезанные фрукты.

Сверху заливаем оставшейся массой.

Ставим в холодильник на 10-15 мин



Украшаем торт.

Корж разрезаем вдоль, пропитываем сметанным кремом.

Сверху кладем корж птичьего молока.

Украшаем по вкусу.

Торт Праздничный

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:36 - Последнее обновление 03.02.10 07:45



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}