

Торт Черёмуховый

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:01 - Последнее обновление 03.02.10 07:42



Продукты

- Черёмуха молотая - 1 стакан
- Яйцо - 2 шт., Сахар - 200 гр.
- Молоко - 1 ст.
- Масло сливочное - 120 гр.

Торт Черёмуховый

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:01 - Последнее обновление 03.02.10 07:42

- Сода - 1 ч.л.
- Мука - 1 ст.
- Для крема: Сметана - 300 гр, Сахар - 200 гр.
- 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 сито.



Торт Черёмуховый

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:01 - Последнее обновление 03.02.10 07:42

Взбиваем тесто.

В чаше фирмы Tupperware перемешиваем сахар и яйцо.



Замешиваем тесто

Добавляем растопленное сливочное масло.

Хорошо перемешиваем.

Торт Черёмуховый

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:01 - Последнее обновление 03.02.10 07:42



Добавляем черёмуху.

В тесто добавляем остывшую черёмуху.

Хорошо перемешиваем.



Мука.

Добавляем 250-300 гр. муки.

Торт Черёмуховый

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:01 - Последнее обновление 03.02.10 07:42

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 Черёмуховый

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:01 - Последнее обновление 03.02.10 07:42



Корж готов.

При выпечке тесто хорошо поднимается.

Корж получается высокий и воздушный.



Крем.

Взбиваем сметану и сахар до однородной воздушной массы.

Торт Черёмуховый

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:01 - Последнее обновление 03.02.10 07:42



Украшаем торт.

Корж разрезаем вдоль, пропитываем сметанным кремом.

По желанию украшаем фруктами.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}