

## Торт "Ёлочка"

Послан Tasia - 26/01/2010 09:54

Выпекается 2 бисквитных коржа, вырезается в форме ёлочки, каждый корж ещё на 2 части делится. Всё это пропитывается сиропом (сахар, вода - на огне, чтобы закипело + ликёр, какой пожелаете) После пропитки коржей смазывается кремом (масло + сгущёнка) , затем я через один корж делала изюм распаренный + орехи греческие, второй корж шоколад тёртый и так далее по очереди. Сверху смазывала этим же масляным кремом. И украсила макдемсом.



## Re:Торт "Ёлочка"

Послан Алла - 29/01/2010 07:18

Тася. а фото где?

## Re:Торт "Ёлочка"

Послан Tasia - 29/01/2010 13:44

фото будет, только бы муж помог и установил редактор фотографий )

## Re:Торт "Ёлочка"

Послан Алла - 31/01/2010 08:47

Ждем с нетерпением! 😊

## Re:Торт

Послан Tasia - 03/02/2010 08:25

Алла писал(а):

Ждем с нетерпением! 😊

Можете уже смотреть 😊  
Уже загрузила, рядом с рецептом 😊

---

=====

**Re:Торт**

Послан Алла - 03/02/2010 08:32

---

ООООО!!! Какая красота! Интересно украшено! 😊

Невероятно! 🎉  
Выкладывай все свои тортики! 😊



---

=====

**Re:Торт**

Послан Алла - 03/02/2010 08:40

---

Научите меня!

Я очень люблю взбитые сливки, которые на магазинских тортиках и еще такая масса между коржами, воздушная, тоже похожа на взбитые сливки, но эта масса между коржами бисквита. А сливки на тортах не распадаются и такие вкусные....ну как такие делать?????????????

Я один раз попробовала взбить сливки, получилось молоко с кусками масла 😊  
И теперь даже боюсь покупать сливки. А из баллончика сливки тоже не такие, их выдавливаешь, они через 10 минут уже разваливаются и растекаются... и не знаю как быть...

---

=====

**Re:Торт**

Послан Tasia - 03/02/2010 08:53

---

Алла писал(а):

Научите меня!

Я очень люблю взбитые сливки, которые на магазинских тортиках и еще такая масса между коржами, воздушная, тоже похожа на взбитые сливки, но эта масса между коржами бисквита. А сливки на тортах не распадаются и такие вкусные....ну как такие делать?????????????

Я один раз попробовала взбить сливки, получилось молоко с кусками масла 😊

и теперь даже боюсь покупать сливки. А из баллончика сливки тоже не такие, их выдавливаешь, они через 10 минут уже разваливаются... и не знаю как быть...

Просто все в основном добавляют загустители сливок, хотя я этого ни разу не пробовала делать, не знаю где даже их брать

=====

### Re:Торт "Ёлочка"

Послан Tasia - 03/02/2010 08:53

у меня тож сливки не получалось взбить как положено (

=====

### Re:Торт "Ёлочка"

Послан Tasia - 03/02/2010 08:55



малыши быстрее всего ели украшения)

=====