Кофейный торт с творожно-лимонным кремом

Добавил(а) Оля
24.05.11 01:53 - Последнее обновление 24.05.11 02:29

- **Для бисквита:** Яйцо-4 шт.,Сахар-150 гр.,Мука - 100 гр.,Какао - 1 ст.л., Кофе-1ст.л., С
- **Для крема:** Сметана 20%-200 мл.,Сахар - 200 гр.,Творог - 500 гр., Лимон-1 шт.

Яйца и сахар взбиваем.

Добавляем какао и натуральный молотый кофе. Взбиваем.

Добавляем муку. Взбиваем.

Добавляем гашёную соду. Взбиваем.

Выкладываем тесто в форму, застеленную фольгой.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут

Готовим крем.

Лимон хорошо моем, нарезаем кусочками, убираем косточки.

1/4 лимона (вместе с кожурой) + 50гр. сахара взбиваем в блендере до однородного пюре. Добав

Если у вас большой блендер, можно всё сделать за один раз.

У меня блендер не большой, поэтому я делала частями.

Готовый корж остужаем, разрезаем вдоль на две части. Варим крепкий, сладкий, натуральный к

Коржи хорошо пропитываем кофе.

На блюдо выкладываем одну часть коржа, сверху выкладываем половину крема и разравниваем

На крем кладём второй корж и сверху закрываем оставшимся кремом.

Торт посыпаем тёртым шоколадом или какао.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}