

Кофейный торт

Written by Administrator

Saturday, 19 May 2012 09:54 - Last Updated Tuesday, 12 February 2019 19:58



Многослойный торт с большим количеством начинки. Нежная сладость крема идеально сочетается с кисловатым джемом из черной смородины. Отличный рецепт для любителей масляных кремов.

Ингредиенты:

Бисквит: 4 большие яйца 6 ложек сахара 4,5 ложки муки 1 чайная ложка разрыхлителя
1,5 ложки какао

Крем:

250 грамм масла 2 яйца 100 грамм сахара 1 ложка какао

Дополнительно:

Несколько ложек джема из черной смородины. 100 мл воды 2 ложки водки Щепотка лимонной кислоты

Приготовление:

Печем два бисквита. От двух яиц отделяем белки от желтков и взбиваем белки на пенку. Когда уже все готово, всыпаем три ложки сахара и взбиваем дальше. Добавляем желтки, не переставая взбивать. Потом аккуратно всыпаем 3 ложки просеянной муки вместе с разрыхлителем для теста (половину чайной ложки). Нежно перемешиваем. Форму для выпечки (о размерах 12 см x 25 см) выкладываем бумагой для выпечки и наполняем тестом.

Выпекаем около 30 минут при 170°C. Второй бисквит выпекаем так же, с той разницей, что добавляем 1,5 ложки муки и 1,5 ложки какао. Если у вас есть две такие формы, можете, естественно, испечь бисквит одновременно. Целые яйца взбиваем вместе с сахаром-песком в емкости, размещенной над емкостью с горячей водой. Этот процесс важен для того, чтобы сахар полностью растаял, а масса, которая образовалась, была пушистой. Масло растираем и добавляем постепенно по ложке приготовленной яичной

Кофейный торт

Written by Administrator

Saturday, 19 May 2012 09:54 - Last Updated Tuesday, 12 February 2019 19:58

массы. Процесс этот выполняем очень деликатно, чтобы крем имел однородную массу. Очень важно чтобы эту смесь добавлять к маслу в очень маленьких количествах.

Образовавшийся таким образом у нас крем разделяем на две части, к одной из них мы можем добавить немного сока лимона, а к другой – какао. Охлажденный бисквит аккуратно разделяем пополам. К воде добавляем водку и лимонную кислоту. Пуншем, который у нас получился, промачиваем первый слой бисквита, после чего смазываем его джемом из черной смородины. Советую вам использовать джем о гладкой консистенции, который очень хорошо подойдет для такой выпечки. Каждый бисквит смачиваем пуншем. На крем накладываем тесто другого цвета, следующий слой это крем – бисквит – крем – джем – бисквит. Популярный портал с порно зрелых женщин зрелки.org транслирует видео с мамами и милф, которое стоит увидеть.

В самом конце смазываем последний корж оставшимся кремом. Поочередность цветов выбираем сами. Торт охлаждаем в холодильнике, лучше всего несколько часов. Приятного аппетита.