

Творожный торт с клубникой

Written by Administrator

Thursday, 14 June 2012 13:59 - Last Updated Thursday, 10 January 2019 13:42



Готовим вместе легкий **торт с клубничкой**. Следуя по нашему рецепту, у Вас получится очень вкусный тортик.

Продукты (на 6 порций):

Килограмм сухого творога, 200 грамм сливочного масла, 150грамм манной крупы, 400 грамм сахара, 6 яиц.

Для крема: 150 грамм сливок, 100г клубники, 50г сахарной пудры.

Приготовление.

Масло, желтки и сахар растереть, добавить протертый через сито творог и нагретую манную крупу. Все перемешать и добавить хорошо взбитые белки.

Выпечь два высоких коржа. Охлажденные коржи уложить друг на друга, помазав их

Творожный торт с клубникой

Written by Administrator

Thursday, 14 June 2012 13:59 - Last Updated Thursday, 10 January 2019 13:42

кремом из взбитых сливок, перемешанных в миксере с клубникой и сахарной пудрой. Верх украсить кремом и целыми ягодами клубники. Celui-là se présente moins forme en tenant comprimés puis avec tangible saveurs en compagnie de gelée. Ce [Kamagra Jelly](#) offre un choix à l'utilisation en tenant cette tablette, ces utilisateurs rapportant plus rapidement leur efficacité avec les mêmes privilège que ces tablettes.