

Торт бахчисарай

Written by Administrator

Thursday, 28 June 2012 07:58 - Last Updated Sunday, 20 January 2019 11:12



Как **приготовить торт** с таким сказочным названием Бахчисарай.

Тесто:

Мука 300 г.

Мёд 100 г.

Яйца 12 шт.

Сахар 200 г.

Ванилин

Крем:

Сметана или жирные сливки 200 г.

Сахарная пудра 100 г.

Начинка:

Персики 500 г.

Сахар 300 г.

Вода 100 мл.

Желтки отделить от белков, по одному перетереть с сахаром до сгущения массы. Добавить слегка подогретый мёд и снова взбить. Всыпать муку, вымесить. Белки взбить в крутую пену, добавлять их в тесто по одной ложке, осторожно размешивая. Массу залить в смазанную жиром форму, выпекать 30 минут при 300°С.

Крем: сметану или сливки взбить с сахарной пудрой в густую пену.

Торт бахчисарай

Written by Administrator

Thursday, 28 June 2012 07:58 - Last Updated Sunday, 20 January 2019 11:12

Начинка: персики очистить от кожуры, отделить косточки, порезать дольками. Сахар залить водой и сварить сироп, опустить в него персики, на медленном огне варить 3 минуты. Дать настояться ещё 2 часа. Вынуть и дать стечь. Смотрите красивые видео из категории порно от первого лица на <https://пов.com>. Молодой человек снимает от первого лица то, как он трахает свою подружку в ротик и анал - все это и многое другое есть на сайте в разделе " [красивое порно от первого лица](#) ". Вам понравится, как герой держит в руках камеру и снимает происходящее от и до, что создает у зрителя полное ощущение присутствия.

Остывший бисквит разрезать вдоль пополам. Нижнюю половинку переложить кремом и персиковыми дольками, накрыть второй половиной бисквита, выложить остаток крема и дольки персика.