

Рецепт торта **снежная королева**.

Тесто: Мука 500 г. Сливочное масло 300 г. Яйца 2 шт. Сахар 200 г.

Крем: Масло сливочное 400 г. Сахарная пудра 200 г. Ванилин Вишнёвый джем 200 г. Кокосовая стружка 1 пак.

Тесто: масло взбить в пену, растереть с сахаром и взбитыми яйцами, добавить муку, замесить тесто и вынести его в холод на 1 час. Тесто разделить на три части, проколоть вилкой в нескольких местах, выпекать 30 минут при 240°С.

Крем: масло растереть с сахарной пудрой и ванилином. Остывшие коржи склеить слоем вишнёвого джема. Верх и бока торта обмазать сливочным кремом, обсыпать кокосовой стружкой. Украсить цукатами.

Желаем Вам удачного приготовления торта!

Развратные киски готовы согласиться на любые твои желания, благодарно отрабатывая каждую минуту общения с амбициозным самцом – многие индивидуалочки в Сочи работают в паре с подругами, давая возможность властвовать сразу над двумя девочками со сладкими фигурками и покладистым нравом.