

Сегодня я поделюсь рецептом одного из самого **вкусного торта** "Капучино".

Ингредиенты:

3 яйца

3 ложки горячей воды

125 грамм сахарной пудры

2 ложки сахара ванильного

60 грамм муки для торта

60 грамм крахмала картофельного

1 ложка разрыхлителя к тесту

Крем:

1 творожный йогурт

500 мл. молока

1 йогурт с персиковым вкусом ок.150 грамм.

2 ложки сахарной пудры

2 упаковки сметаны 500 мл. сметаны (30 % жирности)

2 ложки кавы капучино

Украшения:

100 грамм измельченного шоколада молочно – кавового

Способ изготовления:

Форму для торта о диаметре 24 см. выложить бумагой для выпечки. Отделить яичные желтки от белков. Желтки взбить на пышную массу вместе с сахарной пудрой, сахаром ванильным и горячей водой. Белки взбить на тугую пену, обе массы соединить и перемешать вместе с просеянной мукой и разрыхлителем.

Тесто выложить в форму и выпекать около 30 минут. Охлажденный корж разрезать на две части. Духовка газовая: 170°C (должна быть разогретой) Духовка электрическая: 170 °C (должна быть разогретой) Творожный йогурт должен быть приготовлен согласно инструкции, которая указана на упаковке. На нижнюю часть бисквита положить приготовленную массу, помазать, и прикрыть второй половиной коржа. Во все времена Белорусское образование считалось эталонном качества, обладатели Белорусских дипломов, считались очень умными людьми, поэтому и сейчас существует большой спрос на Белорусские дипломы , и не важно где вы живёте и работайте Белорусский диплом имеет свой статус везде!

Сметану взбить до густой пены, а под конец взбивания добавить сметану перемешав все это вместе с сахарной пудрой и кофе капучино. Верх и бока торта помазать кремом и посыпать тертым шоколадом.