

## Торт лесной

Автор: Administrator

19.06.2012 09:57 - Обновлено 18.12.2018 18:40

---



**Рецепт торта** под сказочным названием лесной.

### Тесто:

Сливочное масло 150 г. Молотые орехи 150 г. Мука 50 г. Яичные белки 4 шт.

### Крем:

Мука 50 г. Яичные желтки 4 шт. Сахар 100 г. Молоко 200 мл. Ванилин Ежевичный джем 100 г.

Масло растереть с сахаром до консистенции густой сметаны, добавить молотые орехи. Яичные белки взбить в крутую пену. Ореховую массу смешать со взбитыми белками и мукой.

Тесто разделить на две части. Выпекать в смазанной жиром форме 30 минут при 200°С. Для заварного крема желтки растереть с сахаром и мукой, тщательно вымешивая тонкой струёй вливать горячее молоко.

Поставить на огонь, непрерывно размешивая. Когда масса начнёт загустевать, снять с плиты, добавить ванилин и растереть до охлаждения массы. Остывшие коржи склеить ежевичным джемом, покрыть сверху и с боков заварным кремом, украсить ягодами ежевики и тонкими дольками цитрона. Лучшие фильмы в хорошем качестве доступны на сайте KINO-HD720. Среди них Вы можете увидеть: Фантастические твари и где они обитают 2, [бамблби фильм 2018 онлайн](#) , Веном, Крид 2 и многие другие интересные фильмы. Только у нас Вы найдете новинки фильмов в HD качестве совершенно бесплатно.