

Торт святого Валентина

Автор: Administrator

11.07.2012 08:51 - Обновлено 26.12.2018 18:37



Здравствуйтесь дорогие читатели сайта. Давайте сегодня рассмотрим рецепт **торта святого Валентина**

Ингредиенты:

Тесто:

150 г. (15 ложек) мака

100 г. масла

150 г. (9 ложек) сахара

1 п. сахара ванильного (8 г.)

6 яиц

70 г. измельченного миндаля

20 капель миндального аромата (эссенции)

1 ложка порошка для выпечки

3 ложки джема из черной смородины

Для украшения:

Глазурь из белого шоколада

Глазурь розовая (добавить розового пищевого красителя к белой глазури)

Способ приготовления:

Торт святого Валентина

Автор: Administrator

11.07.2012 08:51 - Обновлено 26.12.2018 18:37

Форму для выпечки, диаметром около 24 см. смазать растительным или сливочным маслом и застелить бумагой для выпечки. Мак промыть, после чего залить водой и варить на маленьком огне примерно 25 минут. После варки отжать. Охлажденный мак перетереть на мелком сите. Масло перемешать с обыкновенным сахаром и ванильным. К всему этому добавить желток, мак, измельченный миндаль, эссенцию и порошок для выпечки. Яичный белок взбить до густой массы, добавить к тесту и деликатно перемешать. Тесто выложить в форму диаметром 24 см. и печь 60-70 минут. В газовой духовке: 150 °С (при этом духовка не должна быть разогрета) В электрической духовке: 150 °С (духовка должна быть разогрета)

Выпечку охладить в форме, выложить на деревянную доску, отделить бумагу, после чего бисквит разделить вдоль на две части. Из бумаги вырезать шаблон в форме сердца, уложить поверх бисквита, при этом пытаюсь вырезать острым ножом нужную форму. Нижний корж смазать джемом, после чего поместить второй слой бисквита. На водяной бане распустить белую глазурь и смазать ею верх и края торта. Из другой глазури вырезать контуры цветов. Их лепестки наполнить распушенной на водяной бане розовой глазурью.

Советы хорошей хозяйки: Вместо круглой формы для тортов можно использовать формы в виде сердца диаметром 24 см. Это облегчит ваш процесс выпечки, потому что вы сможете испечь торт за один раз в двух формах или два поочередно. Paskolos bebarbiams, automobiliui iš žmonių su vekseliu, vartojimo paskola, paskolų refinansavimas iki 1500 bei [greitos paskolos](#) internetu