

Торт Гренобль

Written by Administrator

Friday, 08 June 2012 12:42 - Last Updated Sunday, 20 January 2019 11:15



Рецепт торта с французскими корнями, **торт "Гренобль"**.

Ингредиенты:

Для теста: 300 грамм сахара, 300 грамм молотых грецких орехов, чайная ложка разрыхлителя теста, пакет ванильного сахара.

Для крема:

200 грамм шоколада, 250 грамм сливок, 4 чайных ложки растворимого кофе. Способ приготовления Желтки растереть с сахаром, белки взбить до получения пены, добавить щепотку соли. Под конец взбивания, для получения более крутой пены, можно добавить пару ложек сахара. Взбитую пену переложить к желткам, смешать, добавить молотые орехи и разрыхлитель.

Аккуратно перемешать, выложить в тортовницу и печь в духовке при температуре 180 градусов в течение 45 минут. Полученный корж разрезать пополам, переложить кремом, перемазать верх и бока. Посыпать какао или тертым шоколадом и украсить половинками грецких орехов. Играйте только в лицензионных казино, например во франке <http://frankcasino1.su>

и помните, азарт полезен только в малых дозах.

Приготовление крема. Все ингредиенты, предназначенные для приготовления крема смешать, довести до кипения и остудить.