

Торт Незабудка

Автор: Administrator
21.06.2012 10:08 -



Незабываемый **рецепт торт** незабудка, данный торт у меня получился очень вкусным.

Тесто:

Мука 250 г. Сахар 300 г. Картофельный крахмал 50 г. Яйца 12 шт. Ванилин

Крем:

Масло сливочное 400 г. Сахарная пудра 200 г. Лимонный сок 2 ч.л. Сгущённое молоко 150 г. Коньяк 1 ст.л. Украшение: Масло сливочное 150 г. Сахарная пудра 150 г. Абрикосовый или персиковый джем 100 г. Пищевой краситель сиреневого, жёлтого и зелёного цвета.

Белки отделить, взбить в крутую пену, постепенно всыпая сахар и ванилин. Осторожно вымешивая, ввести по одному желтки, всыпать просеянную муку, картофельный крахмал.

Массу разделить на две части. В одну часть добавить пищевой краситель и хорошо вымесить до получения равномерного окрашивания теста. Заготовить из промасленной плотной бумажной ленты шириной 7-8 см по три кольца трёх разных диаметров так, чтобы в форме для выпечки они создавали круги одинаковой ширины.

Для первого и третьего коржа: 1/3 часть сиреневого теста выложить толщиной 1,5-2 см в середину формы и во второй круг. 1/3 часть неокрашенного теста таким же слоем выложить в первый и третий круг.

Для второго коржа: в середину формы и во второй круг выложить неокрашенное тесто, а в первый и третий круг – окрашенное. Осторожно вынуть бумажные кольца. Выпекать 30 минут при 200 °С.

Для крема сливочное масло смешать с сахарной пудрой, взбить до создания устойчивой пены, добавить лимонный сок, коньяк, сгущенное молоко. Охлаждённые коржи склеить тонким слоем джема, обмазать кремом. Масло и сахарную пудру для украшения тщательно смешать, разделить на 4 части 1:1:1:5. Меньшие части окрасить в сиреневый, жёлтый и зелёный цвет. Кондитерским шприцем украсить торт.