

Торт Нежный

Автор: Administrator

23.06.2012 13:12 - Обновлено 29.01.2019 11:16



Торт "Нежный". Рецепт, как приготовить в домашних условиях.

Ингредиенты: Для теста: 5 яиц, по 100 грамм муки и сахара Для пропитки: пол стакана молока и столько же сахара, горстка ванилина.

Для крема: 34 стакана сахарной пудры, 4 столовых ложки сгущенного молока, 270 грамм сливочного масла, горстка ванилина.

Способ приготовления. Охлажденные яйца взбивать с сахаром 3-4 минуты, затем нагреть на водяной бане до 40 градусов и продолжать взбивать еще 2-3 минуты. Когда масса охладится до комнатной температуры, добавить в нее муку и снова взбить. Затем массу вылить слоем 2-3 см на противень, дно которого выстелить фольгой и смазать жиром.

Выпекать при температуре 180 градусов в течение часа.

Приготовление пропитки. Сахар соединить с молоком, довести до кипения, охладить и добавить ванилин.

Приготовление крема. Сливочное масло порежьте на одинаковые кусочки и взбейте до образования пышной белой массы. Добавить сахарную пудру, ванилин, и продолжая взбивать, ввести сгущенное молоко. Завершение. Остывший бисквит разрезать по горизонтали на две части, пропитать каждую молочную сиропом, покрыть слоем крема и уложить друг на друга. Верхний корж, с помощью кондитерского шприца, украсить оставшимся кремом. Chaque fois qui nous lisons seul communiqué en même temps que presse sur le Viagra, nous sommes entiers auprès ce Viagra {Viagra effets secondaires <https://www.bleuepil.com/utilisation-du-viagra.html>

effets secondaires Viagra} jusqu'à ceci qui nous soyons portés pendant cette dernière étude sur Levitra ou bien qui nous soyons confondu selon ces recherches novatrices sur cela Cialis.