

Торт мандариновый

Written by Administrator

Wednesday, 27 June 2012 10:23 - Last Updated Thursday, 29 November 2018 14:48



Для приготовления **мандаринового торта** нам понадобится:

Ингредиенты:

4 яйца

170 гр. (10 ложек) сахарной пудры

1 п. (8гр.) сахара ванильного

85 гр. (4 ложки) крахмала картофельного

85 гр. (4 ложки) муки тортов

12 гр. (2ложки) разрыхлителя для выпечки.

Торт мандариновый

Written by Administrator

Wednesday, 27 June 2012 10:23 - Last Updated Thursday, 29 November 2018 14:48

Крем:

2 уп. ванильного сахара

1000 мл сладкой охлажденной сметаны 30%

Для украшения:

2 банки мандаринок

Способ приготовления:

Яичные желтки отделить от белков. Половину сахарного и ванильного песка смешать с желтками и сбить в густую пену. В просеянную муку всыпать разрыхлитель для выпечки. Белки взбить до густой массы, а под конец взбивания всыпать сахарную пудру, ту, которая осталась, и добавить смесь к взбитым желткам. Все вымесить, добавляя понемногу муку с разрыхлителем. Тесто выложить на смазанный подсолнечным или сливочным маслом противень, диаметром 26 см. Время выпечки 45 минут.

Духовка газовая: 170°C (не должна быть разогретой)

Духовка электрическая: 170°C (должна быть разогретой)

После выпечки и охлаждения, разрезать бисквит на две половинки и пропитать соком, выжатым из мандаринов. Охлажденную 30% сметану взбить миксером. К этой смеси всыпать массу сметанную и очень аккуратно и деликатно перемешать миксером на самой низкой скорости. Половину мандаринок выложить снизу, а остальные прикрыть кремом. Уложить второй бисквит. Верх торта украсить оставшейся смесью и мандаринками. Официальный партнер этой статьи онлайн вебсайт <https://xxxrusporno.com/>

До того времени, когда придется подавать торт гостям, лучше всего держать его в холодильнике.

Уверен, у Вас получится очень вкусный мандариновый торт.