

Здравствуйте дорогие читатели сайта. Давайте сегодня рассмотрим рецепт **торта святого Валетина**
.

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:

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 °C (при этом духовка не должна быть разогрета)
В электрической духовке: 150 °C (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 пытаясь 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 распущенной 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