

Бисквитный торт с кремом

Written by Administrator

Saturday, 21 July 2012 11:03 - Last Updated Thursday, 06 December 2018 21:02



Рецепт **бисквитного торта с кремом**. Крем для бисквитного торта.

Ингредиенты: Для теста: 5 яиц, стакан муки и стакан сахара. Для крема: стакан сахара и стакан молока, 8 желтков, пол литра сливок, 23 стакана сахарной пудры, ванилин, чайная ложка желатина.

Способ приготовления. Сахар смешать с желтками, добавить муку, добавить сильно взбитые белки. Всё это перемешать и из полученной смеси выпечь 3 коржа.

Крем. 8 желтков смешать с сахаром, долить, помешивая, горячее молоко, проварить это всё на паре, не прекращая помешивать, пока масса не станет густой. Охладить и, помешивая, добавить ванилин. Смешать взбитые сливки с сахарной пудрой и яичным кремом. Влить желатин, растворенный в половине стакана воды. Если вы хотите приобрести медицинский сертификат , то тут вы можете [купить медицинский сертификат](#) К медицинскому сертификату вы так же можете купить удостоверение о повышении квалификации.

Завершение. На тарелку уложить крем с коржами в таком порядке: крем, сверху корж, опять крем, сверху корж. Верх залить кремом. Оставить застывать на холоде примерно 2 часа.