

Торт с черносливом

Written by Administrator

Saturday, 02 June 2012 10:04 - Last Updated Wednesday, 26 December 2018 18:37



Чернослив, это не только полезно, но и вкусно. Приготовим из него тортик.

Продукты:

Стакан сахара, 100г масла, 2 столовых ложки меда, пол чайной ложки соды, погашенной уксусом, полтора стакана муки, 3 яйца.

Для крема:

600г сметаны, стакан сахара, 500г орехов, 500г черносливов.

Приготовление.

Торт с черносливом

Written by Administrator

Saturday, 02 June 2012 10:04 - Last Updated Wednesday, 26 December 2018 18:37

Все компоненты для теста перемешать. Форму смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Вылить в форму полученную массу и печь в течение 30-40 минут на среднем огне.

Приготовление крема.

Сахар смешать со сметаной и тщательно взбить. Орехи почистить и мелко посечь ножом, а чернослив очистить от косточек и мелко нарезать. Чернослив и орехи соединить со взбитой сметаной и перемешать. Завершение. Коржи разрезать на 2 части и смазать кремом. Почистить несколько орехов, посечь и посыпать торт. Готовый торт поставить в холодильник. Обязательно посетите сайт [Argo casino играть](#) там можно в лицензионные слоты, и получать бонусы после регистрации.