



Рецепт торта который шагнул к нам из советского детства. Как приготовить **торт "Киевский"**

в домашних условиях.

Ингредиенты: Для теста: стакан измельченных жареных орехов, стакан сахара, 10 яичных белков, 50 грамм муки, ванилин, цукаты.

Для сливочного крема: 100 грамм сахарной пудры, 200 грамм сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, столовая ложка коньяка, ванилин. Для шоколадного крема: 100 грамм сахарной пудры, 200 грамм сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки какао, ванилин.

Способ приготовления. Отделить белки от желтков. Взбивать белки, добавляя сахар и ванилин до появления пены. Измельчить жареные орехи и смешать их с мукой. Полученную смесь добавить к взбитым белкам. Замесить тесто. Выстелить противни фольгой и полученную массу сразу же разложить по ним. Получится 2 коржа, толщиной 5-6мм. Полученные коржи выпекать в духовке при температуре 150 градусов на протяжении 2.5 часов. После выпекания – выдержать коржи 12-18 часов для их укрепления. После выдержки – склеить коржи кремом и обсыпать крошкой. По ссылке [вы можете получить](#) бесплатную юридическую помощь.