

Ананасовый торт

Автор: Administrator

15.06.2012 09:31 - Обновлено 20.01.2019 11:14



Не знаете где применить ананасы, приготовьте **вкусный торт из ананасов**.

Для подготовки этого чудесного торта необходимо 3 тонких бисквита.

Ингредиенты:

100 г мягкого сливочного масла

100 г сахара

Щепотка соли

2 яйца

2 столовые ложки лимонного сока

2 столовые ложки сметаны

250 г муки

1 чайная ложка порошка выпечки

Крем и украшение:

2 банки ананасов (по 380-400 г каждая)

2 пачки кондитерского желатина

1 / 4 л сливок

1 уп с ванильного сахара

Приготовление:

Масло, сахар и соль сбить на пену. Добавить яйца, лимонный сок, сливки и муку, а

Ананасовый торт

Автор: Administrator

15.06.2012 09:31 - Обновлено 20.01.2019 11:14

также порошок для выпечки. Разделить тесто на 3 части. В смазанную маслом форму вылить 1 часть теста и испечь бисквит. Сделать то же и с остальным тестом. Готовые испеченные бисквиты охладить.

Кусочки ананаса избавить от лишней жидкости. Часть одинаковых ломтиков отложить для того, чтобы потом ими украсить торт. Кондитерский желатин смешать с ананасовым соком и довести до кипения, постоянно помешивая. После снятия с огня добавить кусочки ананаса. Друзья сайта - [русское порно видео](#) 2019 на abeldanger.net.

На двух бисквитах разложить фрукты, сложить их вместе и прикрыть третьим бисквитом. Прижать и разгладить края. Торт украсить сливками, сбитыми с ванильным сахаром.

Надеюсь у Вас получится вкусный тортик!