



Рецепт торта Резекне, прост для приготовления, ингредиенты всегда есть в наличии дома.

Для теста: 500г пшеничной муки, 300г сливочного маргарина, 2 яйца, 34 стакана сахара.

Для крема: банка сгущенного молока, 200г сливочного масла, 2 столовых ложки коньяка, ванилин.

Для начинки: 1кг яблок, натертая цедра одного лимона, 1 стакан клюквенного желе, стакан сливок, пол стакана толченых ядер орехов, 2 столовые ложки сахара.

Приготовление. Муку смешать с сахаром и порубить ножом вместе с маргарином, добавить взбитые яйца. Смешать все в однородную массу и поместить в холодильник на один час. После этого тесто нужно прокрутить через мясорубку, выложить на противень и печь до получения коричневой крошки. После того, как крошка остынет, перемешать её с кремом.

Крем. Сварить сгущенное молоко в банке. Взбить сгущенку с маслом, после чего добавить ванилин и коньяк. В половину кремовой массы добавить дольки яблок и лимонную цедру. Оставшуюся часть крема кладут сверху. 5000 тысяч роликов от нашего нового рекламодателя - сайт <https://pornoelena.com/categories/porno-zrelyh/> . На её сделать отверстия, в которые залить клюквенным желе. Края торта посыпать орехами.

Торт «Резекне»

Written by Administrator

Friday, 27 July 2012 11:18 - Last Updated Thursday, 29 November 2018 14:46

Уверены, у Вас получится вкусный торт!