

Домашний торт от Вероники Бессоновой , гр.Одуванчики, ДС № 2, г.Верхняя Пышма

Бисквит

Подготовьте заранее отвешенные ингредиенты:

Яйца СО – 4 шт.

Сахарный песок –120 гр.

Пшеничная мука – 100 гр.

Молоко – 300 гр.

Какао – 20 гр

Рецепт:

1. Разделите яйца на белки и желтки.
2. В отдельной чаше взбейте белки, вводя постепенно сахара в три приема.
3. У вас должна получиться плотная меренга.
4. По одному добавьте к взбитым белкам желтки, аккуратно перемешивая массу на низкой скорости миксера. Масса должна быть очень воздушной, светлой.
5. В чаше смешайте муку и какао-порошок, обязательно просейте компоненты.
6. Введите сухие компоненты к яично-сахарной массе в два приема. Аккуратно, при помощи силиконовой лопатки, перемешайте тесто снизу вверх.
7. Подготовьте форму, в которой будете выпекать бисквит. Кольцо диаметром 16 см и высотой 10 см оберните фольгой, тем самым сделав дно, установите его на противень и перелейте тесто. Выпекайте в разогретой до 165-170 градусов духовке, режим верх низ примерно 50 минут. Готовность проверяйте шпажкой, она должна быть сухой и чисто

Крем

Подготовьте заранее отвешенные ингредиенты:

Яйца СО – 2 шт.

Сахарный песок – 50 гр.

Пшеничная мука – 40 гр.

Молоко – 300 гр.

Сливочное масло 82.5% – 250 гр.

Сгущённое молоко – 200

Рецепт:

1. В чаше объединить сахарный песок и яйца, влить сгущённое молоко и перемешать всю массу венчиком
2. Всыпать муку и снова перемешать
3. Добавить горячее молоко в яичную смесь и хорошо вымешать
4. Добавить качественное сливочное масло и размешать
5. Далее полученный крем следует охладить.
6. Остывшим кремом можно прослаивать торт, чередую с фруктами, у нас были бананы и киви.

Приятного аппетита!

