

detkityumen.ru

Бисквит в мультиварке



Где готовим?

Мультиварка

Ингредиенты:

Яйца - 3 штуки;

Сахар - 170 грамм;

Сода - 1/2 чайной ложки;

Мука - 200 грамм.

Для шоколадного коржа - 5 столовых ложек какао.

Для коржа с маком - 40 грамм мака.

Для коржа с изюмом - изюм 150-200 грамм.

Сливочное масло для смазывания чаши мультиварки.

Для крема:

Сгущённое молоко - 1,5 банки.

Сливочное масло - 250 грамм.

Для сиропа:

Кипячённая вода - 1/2 стакана;

Сахарный песок - 50 грамм.

Для украшения:

Варёная сгущёнка - 1/2 банки;

Сливочное масло - 60 грамм;

Молоко - 3-4 столовых ложки;

Сахар - 4 столовых ложки.

Приготовление:

Для каждого коржа необходимо взбить миксером яйца с сахаром 15 минут на максимальной скорости. Увернуть скорость миксера на минимум и аккуратно добавить просеянную муку и соду. Так сделать три раза для каждого коржа отдельно. В каждый из коржей добавить необходимые ингредиенты - мак, изюм и какао.

Каждый корж выпекать в мультиварке 50 минут в режиме "Выпечка". После сигнала мультиварки сразу крышку не открывать, чтобы бисквит не осел. Таким образом выпечь бисквит в мультиварке из трёх коржей. Дать остыть коржам и смазать сиропом каждый корж.

Приготовить крем из сгущённого молока и сливочного масла и смазать кремом торт. Тарту дать постоять в холодильнике 6 часов. После чего приготовить глазурь для украшения. Чтобы приготовить глазурь необходимо на медленном огне растопить сливочное масло, варёную сгущёнку, сахар и молоко. Варить минут 7 постоянно помешивая.

24.04.2015

[mebel_shik](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/210/