

detkityumen.ru

Торт "Наш Любимый"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

1 ст. сахара, 4 яйца, 2ст.л меда, 1ч.л соды, 2 стакана муки, 0,5 литра сметаны, пачка сгущенки, ванильных сахар, ягоды

Приготовление:

на медленном огне растопить сахар, яйца и мед, постоянно помешивая, не доводя до кипения. Когда смесь станет однородной, добавляем чайную ложку (без горки) соды и хорошо взбиваем венчиком, снимаем с плиты. Мука добавляется по пол стакана: добавили, перемешали, добавляем еще. Когда вся мука вошла, форму выкладываем пергаментом, смазываем слив. маслом и присыпаем мукой, затем выкладываем тесто и на 15-20 мин в духовку, на максимальную температуру. Готовый бисквит остужаем, обрезаем края и разрезаем пополам. Для крема смешать сметану со сгущенкой и ягодами, добавить пачку ванильного сахара (по вкусу можно добавить еще сахарной пудры или сахара, если ягод много или они кислые). Щедро промазываем получившиеся коржи кремом, сверху украшаем свежими ягодами или фруктами. Приятного аппетита!

22.09.2015

[Шарм](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/304/