

detkityumen.ru

Торт "Зимний вечер" из смеси



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

6 столовых ложек молочной детской смеси,
1 стакан муки,
2 куриных яйца,
1 стакан жирной сметаны (от 20%),
Один стакан сахарного песка,
Половина ложки (чайной) разрыхлителя (сода гашеной).

Для крема:

5 столовых ложек молочной детской смеси «Малыш»,
4 столовые ложки сахара,
стакан жирной сметаны (от 20%),
1 порционный пакетик ванильного сахара.

Приготовление:

Яйца разбить в миску с высокими бортиками, всыпать сахар, ванильный сахар, взбить венчиком или миксером до растворения сахара. Добавить в смесь сметану, хорошо размешать.

Соду просеять вместе с мукой, всыпать смесь в миску, взбить с помощью миксера до однородности.

Сковороду с толстым дном хорошо прогреть, смазать дно сливочным маслом.

Выливать по три столовых ложки теста на центр, распределяя по кругу, как блины.

После того, как одна сторона немного зарумянится, корж переворачивать на другую и печь до ее зарумянивания.

Для крема взбить жирную сметану с сахаром.

Всыпать в крем молочную детскую смесь, ванильный сахар, хорошо взбить до устойчивой массы.

Кремом промазать все коржи, а также бока, верх нашего торта.

Обсыпать торт орехами и тертым темным шоколадом.

Торт поместить в холодильник (прохладное место) на несколько часов, для пропитки.

Примечание: Для выпечки этого торта можно брать любую молочную смесь. Для украшения торта можно использовать цукаты, белую мелкую кокосовую стружку, чтобы он был похож на обсыпанный снегом. В крем для промазывания коржей можно положить замороженные любые ягоды без косточек, или 2-3 ложки (столовые) любого густого варенья

25.04.2014

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/96/