

Торт с баварским кремом, гранатовым желе и малиной

Автор: Мухаббат
23.07.2013 08:15 -



Этот торт я пекла на День Рождения моей маленькой, любимой племяннице Сабиночке, которой 14 июля 2013г. исполнилось 9 лет. Расти здоровенькой и счастливой, наша деточка!

Торт украсила в «девочковом» стиле, Вы же можете украсить на своё усмотрение. Торт для любителей мягкого, пористого шоколадного бисквита, заварного крема, с прослойкой из желе и ароматной малины.

Торт с баварским кремом, гранатовым желе и малиной

Автор: Мухаббат
23.07.2013 08:15 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для формы диаметром 26 см.

бисквит:

6 яиц
6 ст.л. сахара
6 ст.л. муки
2 ст.л. какао
щепотка соли

баварский крем:

1 стакан молока + ещё 100 мл.
1 яйцо
100 гр. сахара
500 мл. жирных сливок (не менее 30%)

Торт с баварским кремом, гранатовым желе и малиной

Автор: Мухаббат
23.07.2013 08:15 -

20 гр. желатина (у меня листовой)
0,5 ч.л. розовой воды (альтернативно)

а также:

1 пачка готового сухого гранатового желе (можно малиновое)

300 гр. свежей малины

крем шанти для украшения

шоколадные шарики для украшения

Торт с баварским кремом, гранатовым желе и малиной

Автор: Мухаббат
23.07.2013 08:15 -



ВВЕДЕНИЕ

Торт с баварским кремом, гранатовым желе и малиной

Автор: Мухаббат
23.07.2013 08:15 -



Торт с баварским кремом, гранатовым желе и малиной

Автор: Мухаббат
23.07.2013 08:15 -



Корочка из орехов, между слоями баварский крем, малиновое желе и малина. Украшено розовым кремом и желтыми конфетами.