

Торт с ванильным зефиром

Автор: Мухаббат

15.11.2011 08:41 - Обновлено 15.11.2011 08:49



Нежный, воздушный, с приятным послевкусием торт. Самое долгое и кропотливое в приготовление, это нарезание зефира, но результат стоит временных затрат!

Торт с ванильным зефиром

Автор: Мухаббат

15.11.2011 08:41 - Обновлено 15.11.2011 08:49

ИНГРЕДИЕНТЫ:

БИСКВИТ:

4 яйца

щепотка соли

1 стакан сахара

1 стакан муки

100 гр. сливочного масла

ванилин на кончике ножа

1 ч.л. разрыхлителя

крем:

Торт с ванильным зефиром

Автор: Мухаббат

15.11.2011 08:41 - Обновлено 15.11.2011 08:49

100 гр. размягченного сливочного масла

200 гр. сгущенного молока

6 шт. (двойных) ванильного зефира

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Масло растопить и охладить.

В яйца добавить соль и взбить миксером на большой скорости до образования пышной массы, постепенно добавив сахар, взбивая тщательно после каждого добавления. Добавить ванилин, перемешать. Постепенно всыпать муку с разрыхлителем. Тщательно взбить. Влить масло и хорошо еще раз взбить.

Форму смазать маслом (лучше еще положить на дно пекарскую бумагу), выложить тесто и выпекать в предварительно разогретой до 180* в течение 20-30 минут. Тесто должно подняться и стать румяным. Проверить готовность деревянной шпажкой (проткнуть и вынуть, она должна быть сухой). Вынуть готовый бисквит из духовки, остудить, затем разрезать напополам.

Торт с ванильным зефиром

Автор: Мухаббат

15.11.2011 08:41 - Обновлено 15.11.2011 08:49

Пока печется бисквит, нарезать зефир кубиком. Как я уже упомянула, это самое кропотливое занятие во всем приготовлении торта.

Сделать крем. Для этого размягченное сливочное масло взбить миксером, постепенно добавляя сгущенное молоко. Крем должен приобрести однородную, слегка густоватую, кремовую массу.

Смазать один корж кремом, выложить 1/3 часть зефира, накрыть вторым коржом, слегка прижать. Смазать всю поверхность и бока обильно оставшимся кремом. Украсить зефиром. Дать пропитаться торту несколько часов.

Торт с ванильным зефиром

Автор: Мухаббат

15.11.2011 08:41 - Обновлено 15.11.2011 08:49



и наслаждаться прекрасным вкусом

Торт с ванильным зефиром

Автор: Мухаббат

15.11.2011 08:41 - Обновлено 15.11.2011 08:49



{comments on}