

Бисквитный торт с клубникой

Автор: Мухаббат

22.06.2014 08:43 - Обновлено 22.06.2014 08:48



Этим тортом я поздравляла двух самых дорогих мне именинниц: мамочку и старшую сестру Малику. Будьте здоровы и счастливы, любимые мои!

Бисквит на сливках получается мягким, нежным и ароматным, а посему не нуждается в дополнительной пропитке. Торт получается лёгким, мягким, ароматным, с приятной клубничной кислинкой.

□

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для бисквита:

Бисквитный торт с клубникой

Автор: Мухаббат

22.06.2014 08:43 - Обновлено 22.06.2014 08:48

□

250 гр. сливок (30-35% жирности)

250 гр. сахара

4 яйца

125 гр. муки

125 гр. крахмала (у меня кукурузный)

1 ч.л. разрыхлителя

1 ч.л. ванильного сахара

щепотка соли

растительное масло для смазывания формы

□

для крема:

Бисквитный торт с клубникой

Автор: Мухаббат

22.06.2014 08:43 - Обновлено 22.06.2014 08:48

□

180 гр. мягкого сливочного масла

350 гр. сгущённого молока

□

а также:

□

800 гр. клубники

1 пачка красного желе для торта

2 ст.л. сахара

200 гр. воды

Бисквитный торт с клубникой

Автор: Мухаббат

22.06.2014 08:43 - Обновлено 22.06.2014 08:48



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1. В 200 г сливочного масла комнатной температуры добавить 100 г сахара, взбить до пышной пены, добавить 2 яйца, взбить до однородности. В 200 г муки добавить 1 ч.л. разрыхлителя, просеять. Добавить муку в масляную смесь, замесить тесто. 2. Тесто разделить на 4 равные части. 3. Каждую часть выложить на пергаментную бумагу, выложить в форму для выпекания (диаметром 20 см), выпекать в духовке при 180°C в течение 15-20 минут. 4. Выпекать до золотистого цвета. 5. Вынуть из духовки, дать остыть. 6. Намазать каждую часть теста сливочным маслом, добавить клубнику. 7. Собрать торт, украсить клубникой.



{comments on}