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:

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:

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

Автор: Мухаббат
22.06.2014 08:43 - Обновлено 22.06.2014 08:48

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: [redacted]

{jcomments on}