

Торт "Красный бархат"

Автор: Мухаббат

22.07.2016 16:04 - Обновлено 22.07.2016 19:03



Этот торт я готовила на свой день рождения, поскольку он, несомненно, один из самых праздничных тортов. “RedVelvet” весьма роскошный и яркий на вид, коржи очень пористые и влажные, поэтому не нуждаются в их дополнительной пропитке. А крем у этого торта невероятно нежный и бархатный на вкус.

Торт "Красный бархат"

Автор: Мухаббат

22.07.2016 16:04 - Обновлено 22.07.2016 19:03

Я уверена в том, что приготовив его один раз, вы будете его готовить снова и снова.



Торт "Красный бархат"

Автор: Мухаббат

22.07.2016 16:04 - Обновлено 22.07.2016 19:03



ИНГРЕДИЕНТЫ в 2-х кафельных формах диаметром 20 см.:
Мука пшеничная высшего сорта "Классик", Хохланд *cremette*, "Almette")
Сахарный песок, масло сливочное, яйца, уксус

Торт "Красный бархат"

Автор: Мухаббат

22.07.2016 16:04 - Обновлено 22.07.2016 19:03



Торт "Красный бархат"

Автор: Мухаббат

22.07.2016 16:04 - Обновлено 22.07.2016 19:03



Можно использовать для украшения торта, поэтому нужно заведомо
подготовить, чтобы было, и в виде украшения, и в виде начинки. Можно украсить

Торт "Красный бархат"

Автор: Мухаббат


22.07.2016 16:04 - Обновлено 22.07.2016 19:03



Торт "Красный бархат"

Автор: Мухаббат

22.07.2016 16:04 - Обновлено 22.07.2016 19:03

 Comments on}