

Торт Подарочный

Автор: Мухаббат

13.12.2017 08:13 - Обновлено 13.12.2017 08:21



Этот торт из далекой, но для меня такой родной - советской эпохи. Кто-то к масляным тортам относится категорично, а для меня масляные торты просто идеальны. По стандарту он должен быть квадратным, но под рукой своей формы я не обнаружила, поэтому пришлось выпекать в круглой. Но я обязательно восполню сей пробел и испеку его еще раз в квадратной форме, поскольку он получается вкусным, нежным, воздушным и хрустящим, а еще он невероятно уютный и домашний. Благодаря тому, что готовится из доступных продуктов, этот торт можно смело готовить хоть каждую неделю, но и на праздничном столе этот десерт будет смотреться очень достойно.

Торт Подарочный

Автор: Мухаббат

13.12.2017 08:13 - Обновлено 13.12.2017 08:21



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бисквит:

Торт Подарочный

Автор: Мухаббат

13.12.2017 08:13 - Обновлено 13.12.2017 08:21

4 яйца

120 гр. сахара

120 гр. муки

Â

Крем Шарлотт:

125 гр. сахара

1 яйцо

80 мл. горячего молока

150 гр. сливочного масла

1 пакетик ванильного сахара

1 ст.л. коньяка

Торт Подарочный

Автор: Мухаббат

13.12.2017 08:13 - Обновлено 13.12.2017 08:21

АА

Пропитка:

100 гр. сахара

110 мл. горячей воды

1 ч.л. рома

1 ст.л. коньяка

А

А также

120 гр. очищенного и обжаренного арахиса

Торт Подарочный

Автор: Мухаббат

13.12.2017 08:13 - Обновлено 13.12.2017 08:21



Ингредиенты: мука, сахар, яйца, масло, сметана, ванилин, орехи, изюм, шоколад, крем, фрукты, ягоды, цукаты, мастика, посыпка, украшения.

Торт Подарочный

Автор: Мухаббат

13.12.2017 08:13 - Обновлено 13.12.2017 08:21



Копирителъ на текстът е забранено да се публикува и да се използва за други цели без разрешение на автора. Автор: Мухаббат