

# Торти

Життя – солодка річ!



**Торт** — кондитерський виріб, зазвичай зі здобного тіста, з кремом, фруктами тощо. Торт складається з декількох коржів. Зверху торт прикрашається візерунками із крему й фруктів.



Торт є традиційною святковою стравою на весіллях та днях народження. На весілля торт прикрашають фігурками наречених, розташовуючи їх на верхівці торта.



На День Народження іменинний торт прикрашають свічками у кількості, що дорівнює віку іменинника, або спеціальними свічками з цифровим зображенням його віку.





# РЕЦЕПТИ ТОРТІВ





# Торт "Шварцвальдський"



## Для бісквіта вам знадобиться:

- **120 г борошна**
- **40 г крохмалю**
- **175 г дрібного цукру**
- **40 г порошку какао**
- **6 яєць**
- **40 г вершкового масла**
- **2 ч. ложки меленого мигдалю**
- **1/2 ч. ложки кориці**
- **1 ч. ложка розпушувача**
- **1 щіпка меленої гвоздики**



## Для сиропу:

- **130 г** води
- **90 г** цукру
- **10 г** ванільного цукру
- **2 ст. ложки** вишневого лікеру



## Для вишневої начинки:

- **500 мл** вишень, консервованих у власному соку
- **2 ст. ложки** крохмалю
- **1 ст. ложка** лимонного соку
- **2 ст. ложки** вишневого лікеру



## *Для крему і прикраси:*

- **700** мл вершків
- **70-100** г дрібного цукру або цукрової пудри
- **1** пакетик закріплювача для вершків
- **1** плитку шоколаду або 100 г кулінарного шоколаду
- близько **20** обсушених консервованих вишень

# Саварен з апельсиновими цукатами



## Вам знадобиться:

- **600 г** дріжджового тіста з лимонною цедрою
- **300 г** цукру
- **3** апельсини
- **200 г** 35% вершків
- **1/2** яйця для змащування
- цукрова пудра (за бажанням)

