

Презентация на тему: торт медовик



Выполнено:ученица 7''А,,класса

Лысенко Анна Михайловна

Преподаватель:Лещенко Татьяна Васильевна

Рецепт: 2 яйца, 1 стакан сахара, мед 2 ст. Ложки, маргарин 100гр, 2 ч. Ложки соды
Крем: Молоко 500-700мл, 0,5 стакана сахара, 3-5 ст. ложки манки, сливочное масло 250гр.



Процесс приготовления: в ёмкость разбиваем 2 яйца и насыпаем 1 стакан сахара

Далее, берем и взбиваем все миксером, у вас должна быть не сильно густая масса, а просто пышная



2 этап: на водяной бане растапливаем мед, маргарин и 2 ч. Ложки соды



1.



2.

Потом, Эту жидкость заливаем в смесь,
которую мы делали в самом начале



К большому сожалению, я не показала как вылила в ёмкость, но ничего

Тесто мы уже почти доделали , осталось засыпать муку и перемешать и тесто для коржей готова



Способ приготовления крема: в ёмкость, наливаем 500-700мл молока и 0,5 стакан сахара и 3-5ст. Додик манку и варим на медленном огне.



Теперь процесс готовки самого торта: Коржи достаем из духовки и смазываем их молоком (вообще это не обязательно делать, но я делаю так, потому что коржи потом будут очень мягкие)



Затем намазываем крем, делаем любую
посыпку и торт готов

