

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 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** плитка 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)





ПРИЄМНОГО СМАКУ!

