

**Онлайн-акция :  
«Счастливы  
вместе!»**

**«Семейная  
книга  
домашней  
кухни»**



**Подготовил: ученик 3 класса  
МОКУ «Амосовская СОШ»  
Карапетян Давид  
Руководитель: Рудакова М.Н.**

# Готовим праздничный торт

Для приготовления бисквита нам понадобится:

8 – яиц;

250гр. – сахара;

250гр. – муки;

3 столовых ложки какао;

1 чайная ложка соды;

Для крема:

400-500гр. - сметаны(жирностью не менее 20%);

1банка – вареного сгущенного молока;

Крем для украшения:

500гр. – сливки(жирностью более 33% или растительные сливки);

150-200гр. – сахара;

Щепотка ванили



Отделяем яичные желтки от белков. Белки взбиваем с сахаром до устойчивых пик. Добавляем постепенно желтки, затем соду (можно не гасить), какао, муку – просеиваем через сито и аккуратно размешиваем деревянной или силиконовой лопаточкой.

Переливаем в заранее разогретую форму для выпечки, смазанную растительным маслом (или выстлана пергаментная бумага на дно формы).

Бисквит выпекается при 180 -200°C. Готовность проверяем - проколов деревянной шпажкой.





Готовый бисквит  
разрезаем на три  
одинаковых тонких  
коржа.  
Приступаем к  
приготовлению крема.  
Взбиваем сметану с  
вареной сгущенкой до  
однородной  
консистенции.





Смазываем коржи  
получившимся  
кремом.



Собираем торт.





Собранный торт ставим в холодильник на несколько часов для застывания. От двух часов и более. Это необходимо для того, чтобы торт сохранил свою форму при окончательном выравнивании и украшении. Выравниваем торт взбитыми сливками.





Украшение делаем совершенно в произвольной форме. Для нашего торта мы окрасили часть взбитых сливок в:

Жёлтый,  
Оранжевый,  
Салатовый- цвета.

Края торта украсили лёгкими, воздушными завитками.

Сделали 5 оранжевых роз и 9 нераскрывшихся жёлтых бутона, отсадили при помощи кондитерского мешка и специальной насадки «листик средний»- зелень для цветов.





Дополнительно  
украшаем верх  
торта  
глазированной  
карамелью  
оранжевого ,  
серого и  
чёрного цвета.  
Для яркого  
контраста.







Готовый торт,  
ставим в  
холодильник,  
для  
застывания.

Приятного  
аппетита!!!





memesmix.net

  
Bon  
Apétit!

