

**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.

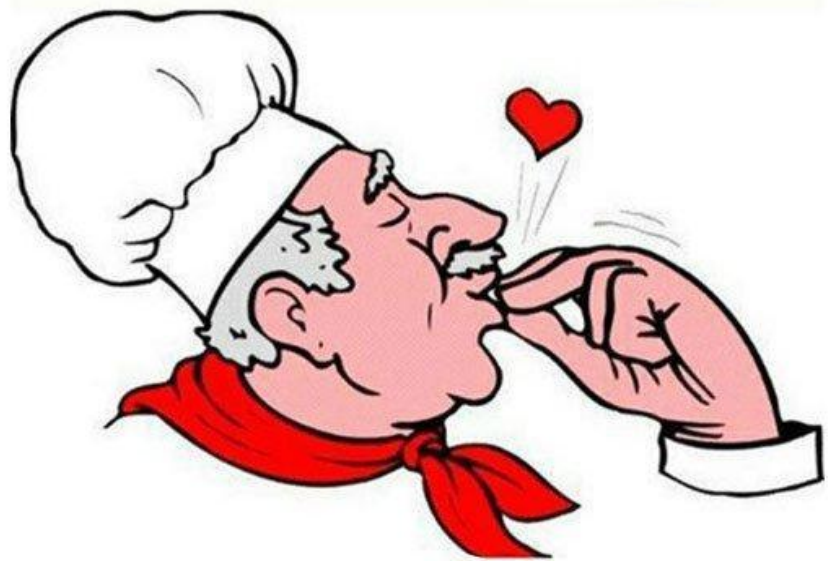




Готовый торт,
ставим в
холодильник,
для
застывания.

Приятного
аппетита!!!






Bon
Apétit!

memesmix.net