



Торт

«Сникерс по-удмуртски»

Работу выполнила:

обучающаяся 8 класса

Турецкой средней школы

Кузьмина Дарья

Для приготовления торта нам понадобятся:

- ◎ **Яйца - 6 штук**
- ◎ **Сахар - 250 грамм**
- ◎ **Мука - 150 грамм**
- ◎ **Какао – 20 грамм**
- ◎ **Молоко – 75 грамм**
- ◎ **Сливочное масло – 300 грамм**
- ◎ **Сахарная пудра – 170 грамм**
- ◎ **Творожный сыр – 650 грамм**
- ◎ **Соленый арахис – 180 грамм**

Этапы приготовления торта:

- 1) бисквит
- 2) карамель
- 3) крем
- 4) сборка
- 5) оформление

БИСКВИТ

- ◎ Разбить в глубокую посуду 6 яиц



🎯 Отделить белок от желтков



- **К белку добавить
50 гр. сахара**



- **Взбить до
образования
однородной массы**



- ◉ **К желткам добавить 50 гр. сахара и также взбить до образования однородной массы**



- ◎ **Взбитые белки
добавить к взбитым
желткам**



- ◎ **Перемешать**



- ⦿ В получившуюся массу добавить 20 гр. какао



- ⦿ И перемешать



⦿ **Просеять 150 гр.
муки**



⦿ **Перемешать**



◎ **Перелить тесто в форму для выпекания**



◎ **Выпекать в духовке 40 минут при 180 градусах**



карамель

- В первой кастрюле нагреть 75 гр. молока



- Во второй -растопить 150 гр. сахара и довести до состояния карамели



- ◉ В получившуюся карамель добавить 50 гр. сливочного масла



- ◉ Далее добавить нагретое молоко и варить 2 минуты



○ **Остывшую карамель тщательно взбить**

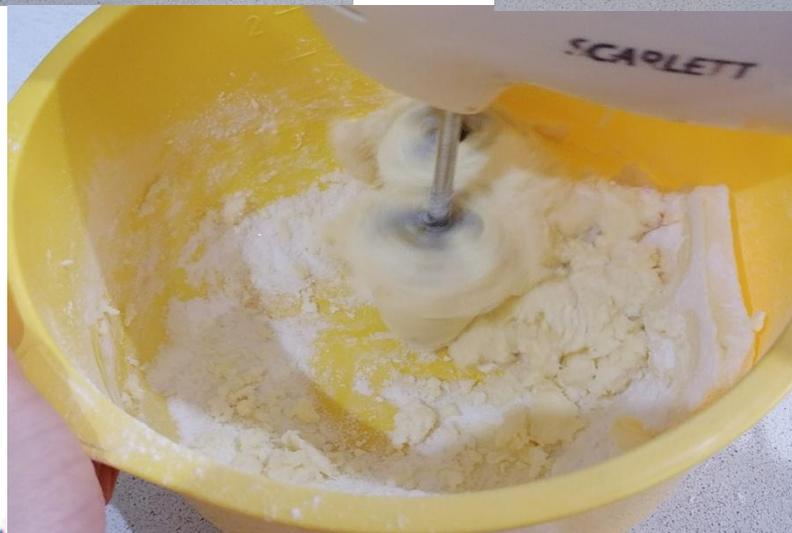
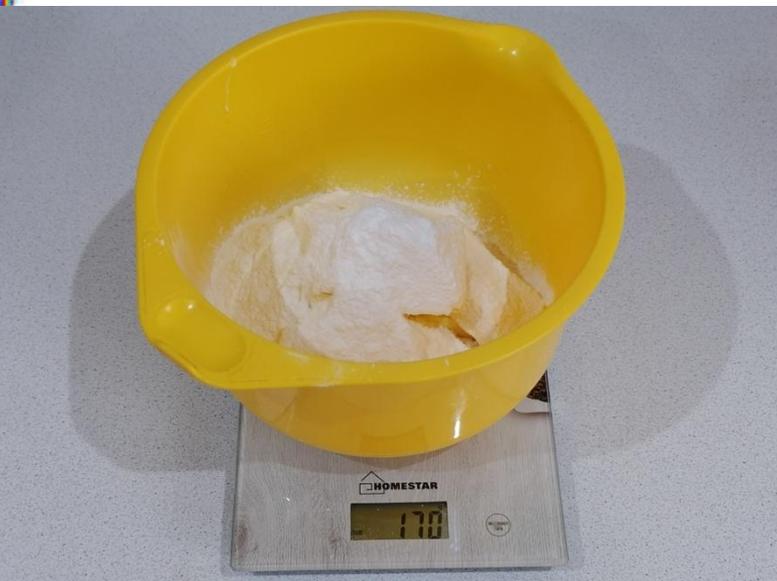


Крем

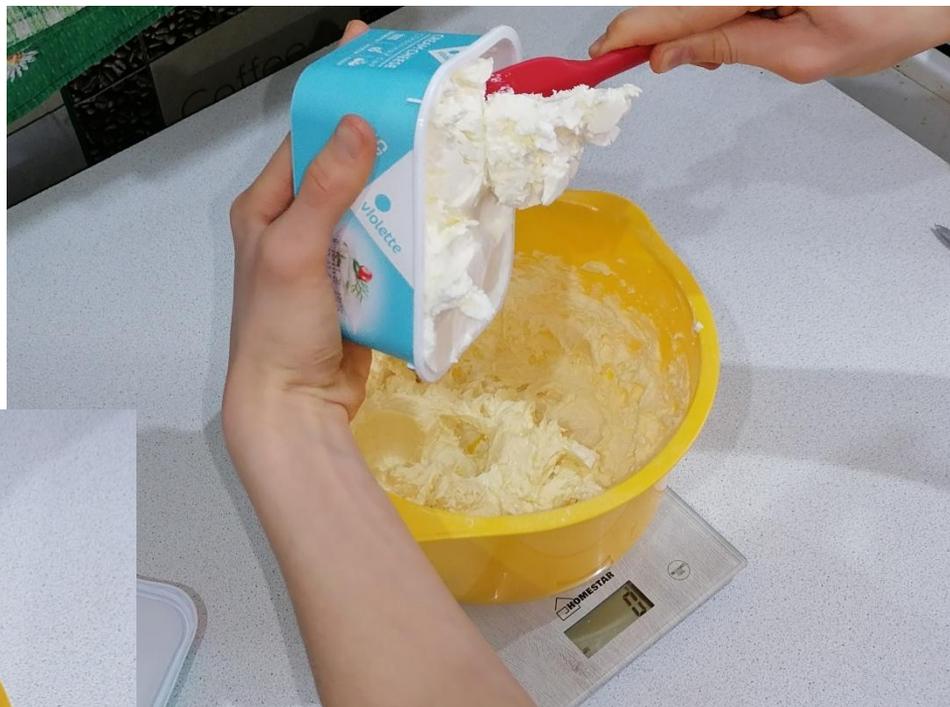
- Нам
потребуется:



Взять 250 гр. мягкого сливочного масла, 170 гр. сахарной пудры и все вместе взбить



К взбитой массе добавить 650гр. творожного сыра и продолжать взбивать до однородной консистенции. Крем разделить на две равные части, одна потребуется для пропитки бисквита, а другая - для оформления



Сборка

- Разрезать наш бисквит на три равные части, распределить на первую часть коржа крем, поверх крема нанести ровным слоем карамель



Посыпать измельченным соленым арахисом и накрыть следующим коржом



© В аналогичной последовательности «собрать» торт



Оформление(дизайн)

Оставшийся для оформления крем разделить на две части, в одну добавить пищевой краситель, а другую – ровным слоем нанести на собранные коржи



**Крем, перемешанный с пищевым красителем,
заправить в кондитерский мешок, нарисовать узор и
немного украсить арахисом**



Спасибо за внимание!
С вами была Дарья Кузьмина.

