

## Торта «Полёт»

Автор: Жаха

12.01.2011 20:32 -

---



Очень вкусно. Украшает любой праздничный стол.

### Требуемые ингредиенты

#### Для коржей:

- яичные белки – 5 штук
- сахар - 320 граммов
- жареный арахис - 130 граммов

#### Для крема:

- яичный желток – 1 штука
- сахар - 150 граммов
- молоко - 100 миллилитров
- сливочное масло - 200 граммов
- ванильный сахар - 10 граммов
- какао - пол чайной ложки

Для приготовления коржей измельчите жареный арахис. Охладите яичные белки и взбейте их миксером в густую пену. Потом, взбивая миксером белки, соедините их с сахаром и хорошо перемешайте. Соедините полученную смесь с ореховой крошкой и снова тщательно перемешайте. Сделайте из теста два круглых коржа. Выпекайте коржи в духовке при 100 градусах, чтобы они приобрели желтоватый цвет.

Чтобы приготовить крем, соедините желток и молоко. Потом всыпьте сахар и хорошо перемешайте. Варите смесь на паровой бане, всё время перемешивая.

Далее охладите, всыпьте ванильный сахар и положите размягчённое сливочное масло. Всё перемешайте и взбейте миксером. Отделите столовую ложку крема и соедините его

## Торта «Полёт»

Автор: Jaxa  
12.01.2011 20:32 -

---

с какао.

### **Сборка торта**

: остудите коржи, сложите их друг на друга, тщательно прослоив кремом. Украсьте верх торта кремом шоколадного цвета.

Поставьте торт в холодильник на час.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}