

Торт "Серебряная свадьба"

Автор: Jaxa

03.02.2011 13:49 -



Время приготовления: 70 мин. Количество порций: 12

Требуемые ингредиенты

- мука пшеничная - 1 стакан
- сахар - 1 стакан
- яйцо - 6 шт.
- миндаль - 130 г
- курага - 100 г
- изюм без косточек - 60 г
- цедра лимона тертая - 1 ст.масло сливочное - 180 г
- яичный белок - 4 шт.
- молоко сгущенное - 2 ст.
- сахарная пудра - 4 ст.
- лимонная кислота - 1 г
- грильяж из миндаля - 100 г
- карамель - 100 г
- глазурь белковая - 20 г

Для теста яичные желтки разотрите с 1 стаканом сахара, белки взбейте до образования пены. Белки соедините с желтками, перемешайте, добавьте муку, смешанную со 100г рубленого миндаля, цедру лимона, изюм, мелко нарезанную курагу и перемешайте. Тесто выложите в форму, выпекайте при 180-200 С 25-30 минут. Для суфле 4 ст. ложки сахара уварите с 2 ст. ложками воды. Горячий сироп введите во взбитые в пену белки и продолжайте взбивать еще 5-7 минут. В конце добавьте смесь размягченного масла, сгущенного молока, сахарной пудры, лимонной кислоты и перемешайте. Бисквит разрежьте на два пласта, прослоите частью суфле. Поверхность торта покройте

Торт "Серебряная свадьба"

Автор: Жаха

03.02.2011 13:49 -

оставшимся суфле. Оформите грильяжем, миндалем, карамелью и глазурью.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}