

Торт "Неаполитанец"(французская кухня)

Автор: Jaxa

04.03.2011 13:51 - Обновлено 04.03.2011 14:23



JaxaLand.ru

Изумительно вкусно и хороший подарок любимому.

Требуемые ингредиенты

- Йогурт (1 стаканчик) — 125 г
- Сахар (2 стаканчика)
- Мука (3 стаканчика)
- Масло растительное (0,5 стаканчика)
- Разрыхлитель теста (11 г) — 1 пакет.
- Яйцо — 2 шт
- Какао-порошок (3 ч.л. - в тесто, 3 ч.л. - в крем) — 6 ч. л.
- Молоко сгущенное (крем) — 0,5 бан.
- Молоко (крем) — 1 ст. л.

1.Готовим тесто: к йогурту (баночку не выбрасывать, она нам еще послужит измерительным стаканчиком) добавить 2 йогуртных стаканчика сахара, 3 стаканчика муки, 0,5 стаканчика растительного масла. Вбить 2 яйца. Добавить разрыхлитель.

2.Поделить тесто на 2 неравные части: на 2/3 и 1/3.
В меньшую часть добавить 3 ч.л. какао.

3.Форму накрыть бумагой. Выпекать обе части теста при температуре 180 град. до

Торт "Неаполитанец"(французская кухня)

Автор: Жаха

04.03.2011 13:51 - Обновлено 04.03.2011 14:23

сухой спички.

4.Белый корж разрезать поперек на 2 части.

5.Готовим крем: смешать полбанки сгущенки с 3 ч.л. какао и 1 ст.л. молока.

6.Собрать торт: белый корж - крем - темный корж - крем - белый корж.

Сверху - крем.

Поставить в холодильник на полчаса. Готово.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}