

Торт «Ассорти» (фруктовый)

Автор: Jaxa

08.08.2011 08:11 -



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

- Различные фрукты 450 г
- сливочное масло 150 г
- сахар 200 г
- яйца 2 шт.
- цедра лимона 1/2 ч. ложки
- ванильный сахар 1 пакетик
- сода 1/2 ч. ложки
- мука 200 г
- сухие дрожжи 1 ч. ложка

Промытые, очищенные от кожуры и семян, нарезанные фрукты, масло, сахар и приправы положить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды и проварить в течение 10 минут. Остудить, добавить соду и взбитые яйца, затем всыпать муку, смешанную с разведенными дрожжами, и все хорошо перемешать.

Форму для торта диаметром 20 см выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить на нее приготовленную массу и выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре в течение 1 часа. Торт нарезать на второй или даже на третий день. Сверху украсить фруктами.

Торт «Ассорти» (фруктовый)

Автор: Жаха

08.08.2011 08:11 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}