

Апельсинового творожного торта

Автор: Јаха

27.08.2011 18:40 -



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

- 250 г мягкого рассыпчатого печенья
- 125 г растопленного сливочного масла

Для начинки творожного крема:

- 4 апельсина
- 100 мл апельсинового сока
- 5 г желатина
- 250 г творога
- 1 ч.ложечка натертой апельсиновой цедры
- банки сгущенного молока
- 125 мл густых сливок

Для украшения

- кожица апельсина в сиропе

Залить желатин апельсиновым соком и оставить для набухания.

Смазать не очень большую разъемную форму маслом.

Размолоть печенье в кухонном комбайне, добавить мягкое сливочное масло.

Разложить массу по форме так, чтобы она покрывала и бока формы.

Апельсинового творожного торта

Автор: Jaxa

27.08.2011 18:40 -

Поставить форму в духовку, разогретую до 180 градусов на 5 минут. Охладить.

Очистить апельсины, разделить на дольки, отложить 3-4 дольки для украшения.

Остальные апельсиновые дольки очистить от пленок и косточек.

Нагреть желатин на водяной бане до растворения желатина, охладить.

Взбить цедру с творогом и сгущенным молоком, добавить апельсины, охлажденный желатин, все тщательно перемешать.

Выложить творожный крем в форму с печеньем и поставить в холодильник.

Когда творожный крем хорошо загустеет, снять бортики разъемной формы, украсить торт взбитыми

сливками, дольками апельсинов и спиралькой апельсиновой цедрой, которую предварительно отварить в сахарном сиропе.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}