

Торт с фруктами, желе и творогом

Автор: жаха

07.05.2012 19:29 - Обновлено 07.05.2012 19:36



Торт с фруктами, желе и творогом смотрится очень красиво.

Требуемые ингредиенты

для теста:

- 1 стакан сахара
- 3 яйца
- 1 стакан муки

для прослойки:

- 400 г свежего творога
- 1 стакан сахара
- 100 г масла сливочного
- фрукты, ягоды
- 2 столовых ложки желатина.

Для приготовления торта испеките основание-бисквит. Бисквит готовится так: сахар и яйца взбейте добела с помощью миксера или венчика, добавьте 1 стакан муки. Выпекайте бисквит в духовке при средней температуре в течение 20 минут.

Приготовьте для торта второй слой-творожный. Для этого разотрите творог, сахар и масло. Залейте теплой водой 2 столовых ложки желатина, размешайте, но до кипения не доводите, остудите. Желатин для торта соедините с творогом, добавьте орехи. Творожную массу выложите на бисквит. Для торта поверх творожной массы положите фрукты, ягоды, залейте желе.

Торт с фруктами, желе и творогом

Автор: жаха

07.05.2012 19:29 - Обновлено 07.05.2012 19:36

Этот торт удобно готовить в разъемной форме с высокими краями.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}