

## Торт "Каприз"

Автор: Жаха

03.12.2010 06:36 - Обновлено 03.12.2010 08:12

---



Украшает любой праздничный стол.

### Требуемые ингредиенты

#### Тесто:

- 2 яйца,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст.л. какао,
- 1 ст. муки,
- 1 ч.л. разрыхлителя.

#### Начинка:

- 500 мл. клубничного йогурта,
- 500 мл. ананасового йогурта,
- 2 пачки быстрорастворимого желатина,
- 0,5 ст. сахара,
- 400 гр. творога,
- 1 ст. молока.

#### Крем:

- 1 б. вареной сгущенки,
- 200 гр слив. масла,
- 1/2 пачки шоколада.

На тесто яйца взбить с сахаром, потом добавить остальные компоненты и выпечь в духовке. Остудить. Нагреваем 1/2 ст. молока до кипения и высыпаем пакетик желатина, перемешиваем до полного растворения. 1/4 ст. сахара перетереть с 200 гр. творога и

## Торт "Каприз"

Автор: Jaxa

03.12.2010 06:36 - Обновлено 03.12.2010 08:12

---

клубничным йогуртом. Добавить растворенный желатин. Так же нагреваем оставшееся молоко и растворяем пачку желатина. Оставшийся творог растираем с сахаром и вводим ананасовый йогурт. Потом желатин растворенный. На полчаса обе массы в холодильник. Берем форму немного меньше, чем та в которой выпекали корж. Обрезаем края и мелко крошим, они у нас пойдут в йогурт. Поделим примерно пополам в разные цвета. Миску выстилаем пищевой пленкой и выкладываем по очереди красный и желтый йогурт. Сверху кладем корж и убираем до утра в холодильник. (Ну если очень срочно, то наверное часа за три остынет все. Для совсем срочного пользования, можно поставить на 30 минут в морозилку, а потом в холодильник.) Масло взбиваем со сгущенкой и украшаем торт. Растапливаем шоколад и тонкой стружкой поливаем из конвертика.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}