

Торт с лимонно-йогуртовым кремом и ананасами

Автор: Жаха

03.12.2010 15:04 -



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

Тесто:

- 250 г муки,
- 1 желток,
- щепотка соли,
- 50 г сахара,
- 10 г ванильного сахара,
- 130 г слив. масла, если понадобится, то пару стол. ложек молока (я почти всегда делаю без него).

Крем:

- 10 г желатина,
- 250 г йогурта,
- 50 г сахара,
- тертая цедра и сок половины лимона,
- 60 мл ананасового сока,
- 200 мл сливок,
- 1 банка ананасов колечками (400 мл).

Украшение:

- замороженные ягоды,
- измельченный миндаль.

Торт с лимонно-йогуртовым кремом и ананасами

Автор: Jaxa

03.12.2010 15:04 -

Муку просеять, сделать в ней углубление. Вбить желток, посыпать муку солью, сахаром и ванильным сахаром. Холодное слив. масло натереть на терке и выложить по краям муки. Руками быстро замесить однородное тесто, скатать из него шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 1 час. Духовку нагреть до 180 град. Форму для запекания с бортиками смазать жиром. Тесто раскатать на столе, присыпанном мукой, положить в форму, сформировать бортики, наколоть вилкой. Застелить бумагой для выпекания и насыпать сухой горох или фасоль. Выпекать 25-30 мин. Дать остыть в форме, бобовые удалить, корж достать из формы.

Желатин замочить в воде. Йогурт смешать с сахаром, цедрой и лимонным соком. Ананасовый сок нагреть в маленькой кастрюле и растворить в нем желатин. Постепенно соединить с йогуртом. Поставить ненадолго в холодильник, чтобы масса только начала застывать. Сливки взбить и соединить с застывающим кремом. Выложить на остывший корж и разровнять. Поставить в холодильник до застывания крема.

Кольца ананаса слить, выложить на остывший крем, в середину каждого кольца выложить по замороженной ягоде, присыпать кольца рубленым миндалем.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}