

Торт "Sapfir"

Автор: Jaxa

13.12.2010 09:39 - Обновлено 13.12.2010 09:40



Праздничный торт, изумительно красиво.

Требуемые ингредиенты

- 250 гр. сливочного масла,
- 250 гр. сахарной пудры,
- 5 яиц,
- 250 гр. муки с разрыхлителем;

для начинки:

- 200 гр. мягкого творожка,
- 3/4 стакана клубничного джема;

для украшения:

- 250 гр. сахарной пудры,
- 2 розы,
- 1 ст. ложка розового ликера,
- 1 слегка взбитый белок,
- 4 ст. ложки сахара.

Взбейте масло с сахарной пудрой до пены, вбейте туда по одному 3 яйца, добавьте 4 ст. ложки муки, остальные яйца и взбейте. Всыпьте оставшуюся муку и все хорошо перемешайте. Разделите смесь на 2 формы, выстланные пергаментом, сделайте

Торт “Sapfir”

Автор: Jaxa

13.12.2010 09:39 - Обновлено 13.12.2010 09:40

углубления в центре и выпекайте в горячей духовке 30 минут. Охладите в формах, переверните и снимите бумагу. Намажьте корж творожком, затем джемом и накройте вторым коржом. Сахарную пудру просейте, добавьте ликер и 3 ст. ложки кипятка, чтобы получилась густая глазурь. Горячим ножом нанесите глазурь на верх торта. У розочек срежьте стебли, намажьте лепестки взбитым белком и посыпьте сахарным песком. Через полчаса воткните розы в центр торта.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}