

Торт творожный с апельсином и клюквой

Автор: Jaxa

13.12.2010 10:09 - Обновлено 13.12.2010 10:19



Очень вкусно.

Требуемые ингредиенты

Для бисквита:

- Яйца куриные – 3 штуки;
- сахарный песок – 1/2 стакана;
- мука пшеничная – 1 стакан;
- сода – 1/2 ч.л.;
- яблочный уксус – 1 ст.л.

Для творожной массы:

- творог 9% – 400 г;
- сливочное масло – 50 г;
- сахарная пудра – 100 г;
- яичный желток – 2 штуки;
- молоко – 1/2 стакана;
- пакетик желатина.

Для украшения:

- апельсин – 1 штука;
- клюква – 50 г.

Торт творожный с апельсином и клюквой

Автор: Jaxa

13.12.2010 10:09 - Обновлено 13.12.2010 10:19

Для желе:

- пакетик желатина;
- сахарный песок – 2 ст.л.;
- апельсиновый сок – 50 г;
- вода – 200 г.

Приготовить бисквит: взбить яйца с сахарным песком до образования пены, добавить муку, смешать. Добавить соду, гашенную уксусом. Тщательно взбить. Выпекать в предварительно нагретом до 200 градусов духовом шкафу 30 минут.

Приготовить творожную массу: сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить желтки, снова тщательно взбить. Ввести творог протёртый через сито и растереть.

Желатин развести в холодном молоке, оставить на 10-15 минут набухать. Затем желатиновую массу подогреть на водяной бане, до растворения желатиновых крупинок. Поставить охладиться на 10-15 минут.

К творожной массе ввести желатиновую смесь, тщательно размешать до однородной массы.

Приготовить украшения. Для этого с апельсина снять цедру, разобрать на дольки. Вымыть клюкву.

На испечённый и остывший бисквит переложить творожную массу, поставить застывать в холодильник на 30 минут.

Приготовить апельсиновое желе: для этого смешать пакетик желатина с сахарным песком, постепенно тонкой стружкой ввести апельсиновый сок и воду. Подогреть на водяной бане 1-2 минуты.

На творожную массу выложить очищенные от кожицы дольки апельсина в виде красивого орнамента. Хаотично и в то же время равномерно высыпать клюкву. Посыпать цедрой апельсина и залить апельсиновым желе. Поставить в холодильник на 30-40 минут

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}