

## Творожный торт с фруктами

Автор: Јаха

03.01.2011 19:16 -

---



Безупречный вкус и аромат.

### Требуемые ингредиенты

#### Порций: 10

- готовое слоеное дрожжевое тесто 250 г
- масло сливочное 1 ст. л.
- желтки 4 шт
- молоко 1 стакан
- сахар 250 г
- творог жирностью 9% 500 г
- сливки жирностью 35% 500 мл
- желатин 45 г
- персики консервированные 1 банка
- вишня замороженная без косточек 500 г

**шаг 1** Замочить в разных емкостях 30 г и 15 г желатина в небольшом количестве холодной кипяченой воды. Тесто раскатать в тонкий пласт. **шаг 2** Разогреть духовку до 220 °С. Вырезать из теста круг диаметром 30–32 см, сделать на его поверхности частые проколы вилкой. Противень смазать маслом. Выложить на противень круг из теста и выпекать в духовке 10 мин., до золотистого цвета. Готовый корж немного уменьшится в размере.

## Творожный торт с фруктами

Автор: Jaxa

03.01.2011 19:16 -

---

**шаг 3** Приготовить заварной крем. В миске размешать молоко, сахар и желтки, поставить на водяную баню и варить, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, добавить 30 г набухшего желатина и размешать до полного растворения. Остудить.

**шаг 4** Протереть творог через сито, сливки взбить. Ввести творог и сливки в остывший заварной крем. Персики обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками и добавить в творожную массу.

**шаг 5** Замороженную вишню положить в кастрюльку, добавить сахар, влить такое количество воды, чтобы вишня была едва покрыта. Довести до кипения, снять с огня и смешать с оставшимся желатином. Хорошо размешать и дать остыть.

### шаг 6

Высокую разъемную форму простелить пищевой пленкой, положить на дно выпеченный корж, на него – творожно-сливочный крем. Поставить в холодильник на 1–1,5 ч. Крем должен застыть. Затем влить вишневую смесь. Вернуть в холодильник и оставить до полного застывания. Перед подачей снять боковые стенки формы и удалить пленку.

**Время приготовления: 2 часа +**

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}