10000.Рецепт Торта

10000. Tarif Pastası

5 яиц
2,5 стакана муки
1 стакан сахарной пудры
1 стол.ложка слив.масла
1 стол.ложка какао
Сода гашёная
Для крема :
2 стакана молока
1/4 стакана рисовой муки
1/4 стакана крахмала
1/4 стакана какао
Пол стакана сахара
1 яйцо
1 пакетик ванилина
Для начинки :
1 банан
1 киви
Пол стакана измельчённого шоколада
Для сиропа :
1 стакан тёплой воды
1 стол.ложка сахара
1 чайн.ложка раствор.кофе
Для верха :
1 пачка крем- шанти
1 стакан холодного молока
Украсить :
4 кусочка лукума
1 стол.ложка сахарной пудры
Маленькие кофетки
Пол плитки талого шоколада

Приготовить бисквит : В глубокой посуде взбить яйца и сахарн.пудру, до получения белоснежной массы.
Добавить просеянную муку, талое слив.масло, какао, соду и быстро перемешать.
Вылить в смазанную маслом сплошную форму для выпекания. Запекать в духовке до готовности, при температуре 160.
Приготовить крем : Холодное молоко, сахар, яйца, рисов.муку, крахмал и какао положить в кастрюлю, перемешать.
Поставить на средний огонь. Варить, постоянно помешивая до получения каши, снять с огня, добавить ванилин.
Крем помешивать, остудить. Бисквить порезать на 3 коржа.
Продукты для сиропа перемешать и полить на коржи.
Первый корж обмазать половиной крема. Посыпать половину порции измельч.шоколада, порезанных кубиками бананов и киви.
Положить второй корж, обмазать кремом, так же посыпать шоколад, бананы и киви. С верху положить третий корж.
Крем- шанти и холодное молоко хорошо взбить миксером. Оставить для украшения половину порции.
Обмазать поверхность и края торта.
Оставшуюся половину крем-шанти заполнить в шприц для крема и выдавить на кроя торта.
Все кусочки лукума соединить и помесить, раскатать вместе с сахарной пудрой. Выдавить цветочек формочкой для печенья.
В середину цветочка из лукума поставить маленькую конфетку или покрасить пищевой краской.
Цветочки положить на торт и посыпать конфетки.
Горячий шоколад заполнить в шприц для крема, поставить тонкую насадку и написать поздравления на торте.
Торт поставить в холодильник на 4- 5 часов и подавать к праздничному столу.

Этот рецепт 10000-ный на сайте lezzet.com. Поэтому автор кулин.книги дала название этому торту 10000-ный рецепт. Бану Атабай.

© ml.md (русский) рецепт #: 25 | название рецепта: 10000.Рецепт Торта | история: 20.04.2024 - 09:39