



Клубничный торт

Çilekli Pasta



1 шоколадный готовый корж
2 яичных белка
1 щепотка соли
1 стакан сахара
5 ст. л. воды
1 ст. л. сока лимона
1 пакет ванилина
1 стакан грецких орехов
2 стакана клубники
Для пропитки:
0,5 стакана молока

- # 5 ст. л. воды и 1 стакан сахара закипятить на среднем огне, когда сироп загустеет снять с огня.
- # В глубокой чашке взбить белки с солью до состояния белой пены.
- # Затем горячий сироп понемножку добавляя в белки с солью продолжать взбивать.
- # Когда масса хорошо загустеет добавить сок лимона, ванилин и грецкие орехи, перемешать. Т. о. приготовили крем.
- # Корж разрезать поперек на 2 части. Обе части пропитать со стороны разреза молоком. Затем равным количеством крема их намазать. (Немного оставить крема чтобы намазать торт сверху.)
- # Затем выложить на крем порезанную клубнику, и накрыть сверху второй частью коржа.
- # Оставшимся кремом смазать поверхность и боковины торта, украсить клубникой. Поставить торт в холодильник как минимум на 2 часа.

Крем который готовится из белков яиц обычно называют «Американский глесаж».