



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## 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  
Украстить :  
4 кусочка лукума  
1 стол.ложка сахарной пудры  
Маленькие конфетки  
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 веру 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 края 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 Торты | история: 03.04.2025 - 03:49