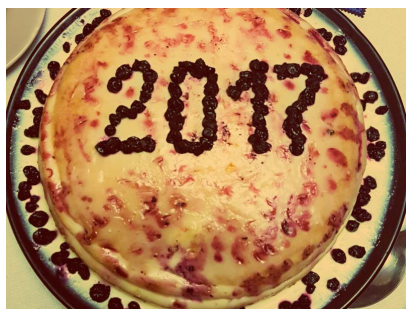


Торт "2017"



Что нужно:

- яйца - 6 штук;
- сахар - 1 стакан;
- мука - 150 г;
- ванильный сахар - 1 пакетик;
- разрыхлитель - 15 г (1 пакетик);
- соль - 1 щепотка;
- сметана (минимум 25% жирности) - 400 г;
- сахарная пудра - 1 стакан;
- фрукты или ягоды на ваш вкус - киви, клубника, варенье и т.д.;
- ягоды черники - 100 г.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Взбиваем хорошенько яйца и постепенно всыпаем сахар, ванилин, соль и снова все смешиваем;
2. Затем добавляем муку, разрыхлитель и снова вымешиваем (минуты 4 как минимум);
3. Вливаем тесто в смазанную маслом форму и выпекаем 40 минут при 180 градусах;
4. Когда бисквит пропёкся вынимаем его и оставляем остывать;
5. В это время делаем крем: смешиваем сахарную пудру со сметаной;
6. Остывший бисквит разрезаем вдоль на максимально тонкие коржи (сколько получится);
7. Затем смазываем каждый корж кремом и раскладываем фрукты (ягоды, варенье и т. д.);
8. Верхний корж смазываем кремом и оставляем торт в холодильнике не менее чем на 4 часа, а лучше на ночь;
9. Затем из ягод черники выкладываем надпись, и украшаем по периметру.