

Торт "Крема де фришкэ"



Что нужно:

- яйца - 8 шт;
- мука - 2 стакана;
- сметана - 1/2 стакана;
- сахар - 1 стакан;
- разрыхлитель - 1 пакетик;
- сливки (20%) - 800 г;
- сахарная пудра - 1,5 стакана;
- шоколадка (крупная) - 1 шт;
- малина - 400 г

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Готовим бисквит: взбиваем в блендере яйца с сахаром, затем добавляем сметану, муку, разрыхлитель и замешиваем тесто;
2. Выливаем тесто в прямоугольную форму для запекания (предварительно смазанную сливочным маслом) и выпекаем 40 минут при 180 градусах;
3. Готовый корж вынимаем и даём ему остыть;
4. Разрезаем наш корж вдоль на 4 пласта;
5. Готовим крем: взбиваем в блендере сливки и сахарную пудру;
6. Выкладываем наш первый пласт на блюдо, смазываем его нашим кремом и слегка посыпаем натёртым шоколадом (также поступаем с оставшимися пластами, кроме самого верхнего, его мы шоколадом не посыпаем);
7. Растапливаем оставшийся шоколад и добавляем в него (для лёгкой тягучести) 50 г сливочного масла;
8. С помощью растопленного шоколада рисуем на нашем торте узор в виде сеточки (сделать это можно с помощью чайной ложечки) и раскладываем ягодки малины;
9. Убираем торт в холодильник на 6 часов.