

Торт "Южные дары"



Что нужно:

- клубника - 100 г;
- банан - 1 шт;
- зел. яблоко - 1 шт;
- апельсин - 2 шт;
- виноград (кишмиш) - 8 ягодок;
- сок 1 лимона;
- сахар - 1 стакан;
- мука - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- соль - 1 щепотка;
- миндаль - 1/2 стакана;
- творожная масса - 400 г

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Взбиваем яйца и пол стакана сахара, затем добавляем муку, соль, молотый миндаль и вымешиваем тесто;
2. Заполняем получившейся смесью форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и выпекаем 30 минут при 220 градусах;
3. Смешиваем в блендере клубнику с творожной массой и, разрезав уже готовый корж вдоль на 3 равные пласта, смазываем между ними получившейся массой;
4. Смешиваем в блендере мякоть 1 апельсина, сок лимона, оставшийся сахар и 2 ст. л. воды, затем переливаем получившуюся смесь в кастрюльку и доводим до кипения. Получившейся горячей смесью смазываем верхний слой торта (отложив 1 ст. л. смеси в сторону);
5. Нарезаем ягоды винограда пополам, апельсин полукружочками (удалив семена), зел. яблоко тонкими дольками (также удалив семена), банан кружочками и украшаем наш торт (яблоко и банан, чтобы не потемнели, смазываем отложенной ранее ложкой апельсиново-лимонной смеси).