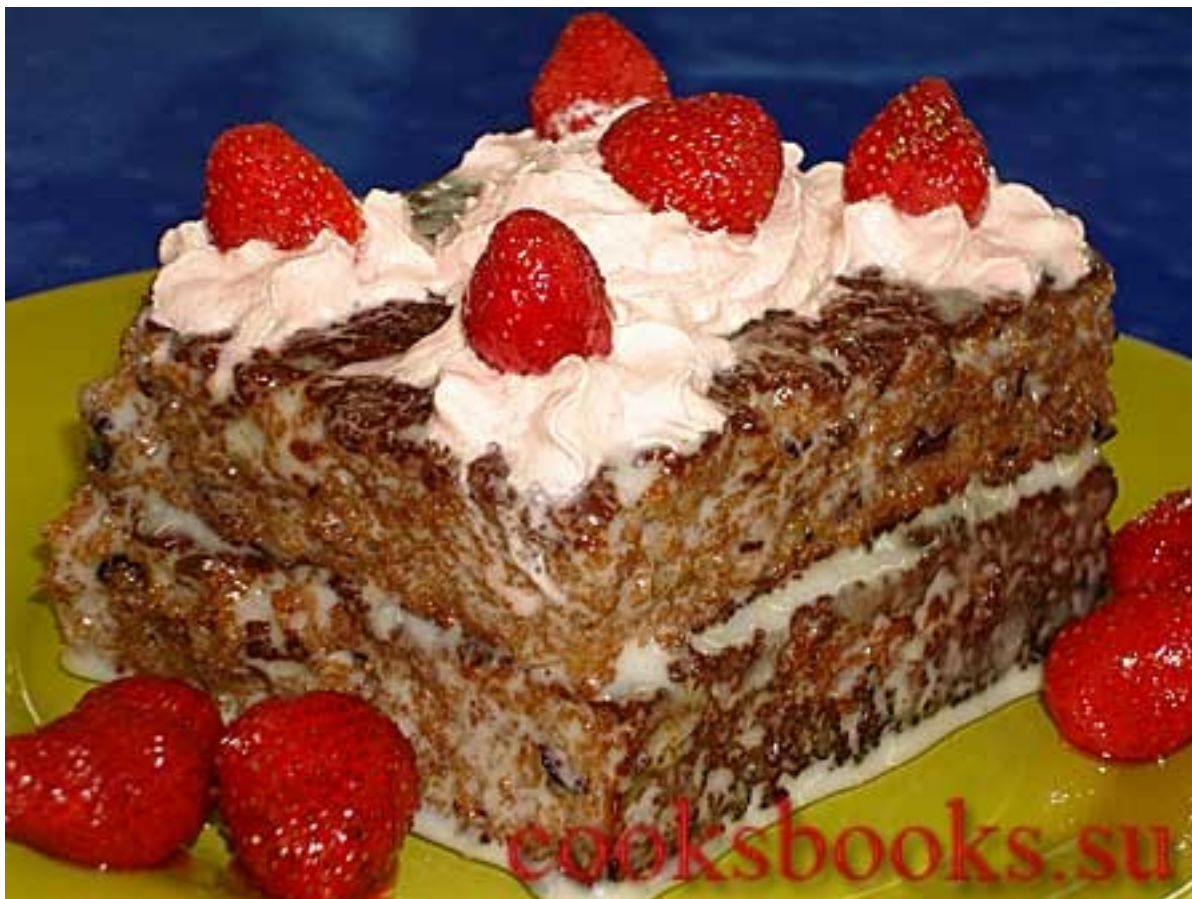


## Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

---



### Продукты

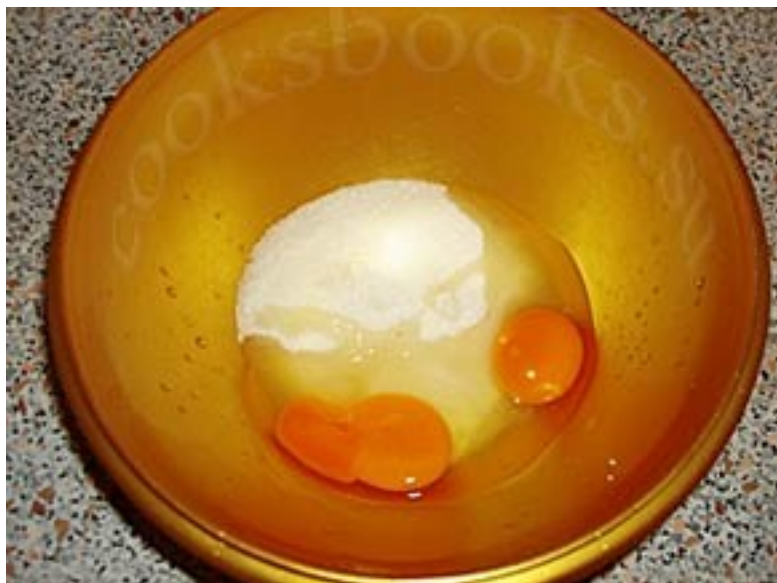
- Смородиновое варенье –1 стакан. Сахар - 1 стакан Яйцо - 2 шт. Молоко - 1 стакан. Сода - 1
- **КРЕМ:** Сметана - 250 г + Сахар - 1 стакан
- Взбитые сливки, клубника
- Время приготовления торта 45 мин.

## Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

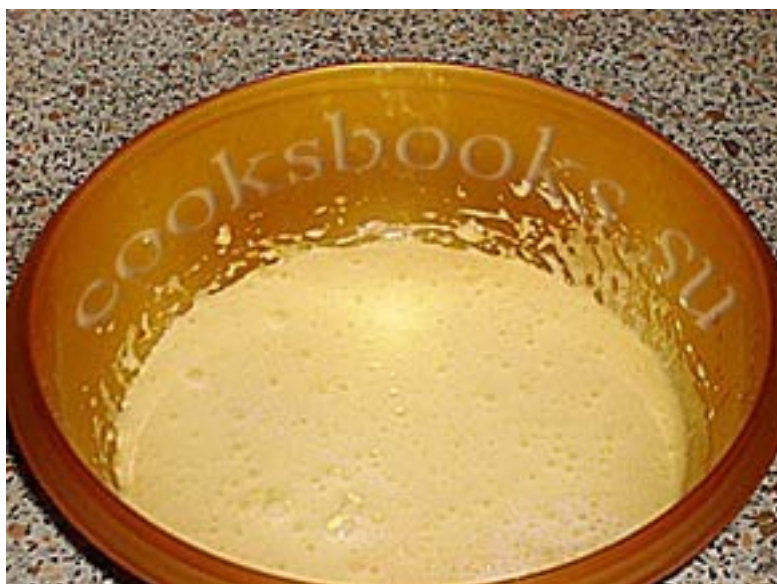
---



Рецепт приготовления коржа берем из рецепта Смородинового торта.

**Взбиваем яйца и сахар.**

Перемешиваем сахар и яйца в Миске-матрешке 1,75л Tupperware



**Молоко.**

Добавляем теплое молоко и хорошо перемешиваем.



## Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

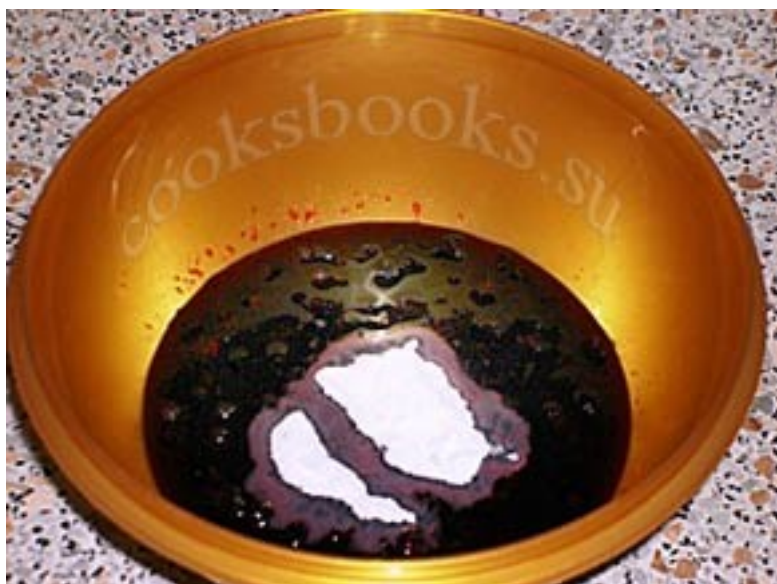
---



**Добавляем муку**

Добавляем муку и всё хорошо перемешиваем.

Тесто должно быть не очень густым и не очень жидким.



**Смешиваем варенье и соду**

В другой Миске-матрешке 1,15л Tupperware смешиваем варенье и соду

## Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

---



**Результат смешивания**

Масса должна увеличиться в 2-3 раза



**Смешиваем тесто с вареньем**

Соединяем тесто и варенье, хорошо перемешиваем до однородной массы

## Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

---



**Выкладываем тесто в форму**

Тесто выкладываем в форму и выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 мин.

Готовность проверяем спичкой.

Спичку воткнуть в середину коржа. Если спичка сухая, корж готов.



**Взбиваем сметану**



## Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

---

Пока выпекается корж, в третьей Миске-матрешке 0,85л Turperware взбиваем сметану с сахаром



**Корж готов.**

Для тортиков лучше выпекать корж на большом противне.



**Готовим Тортики из чёрной смородины с взбитыми сливками и клубникой.**

Корж пропитываем сметанным кремом.

## Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

---

Разрезаем на нужные кусочки и украшаем клубникой и взбитыми сливками.

Приятного аппетита!!!

{kunena\_discuss:16}