Шоколадно-Апельсиновый торт.

Добавил(а) Оля
12.12.11 12:23 -





- **Для бисквита:** Сахар - 100 гр., Яйцо - 4 шт., Сгущенное молоко - 150 гр., Мука - 250
- **Для крема и украшения:** Сливки 35% - 500 мл. Сахар - 100 гр., фундук - 150 гр., Апельсины - 2



Яйца и сахар взбиваем.



Добавляем сгущенку. Взбиваем.

Добавляем какао, муку. Взбиваем.

Добавляем гашеную соду. Взбиваем.



Шоколад измельчаем, добавляем в тесто, перемешиваем.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Готовый бисквит остужаем.



Фундук измельчаем.



Выжимаем сок из апельсинов, добавляем сахар, немного нагреваем, чтобы сахар растворился. Д



В сливки добавляем сахар.



Взбиваем сливки до плотной пены.



Бисквит разрезаем вдоль на две части.

Пропитываем обе части бисквита апельсиновым соком с коньяком.



Смазываем коржи взбитыми сливками.

Посыпаем торт орехами.



Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}