Торт Смородиновый

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:43 - Последнее обновление 03.02.10 07:43





Продукты

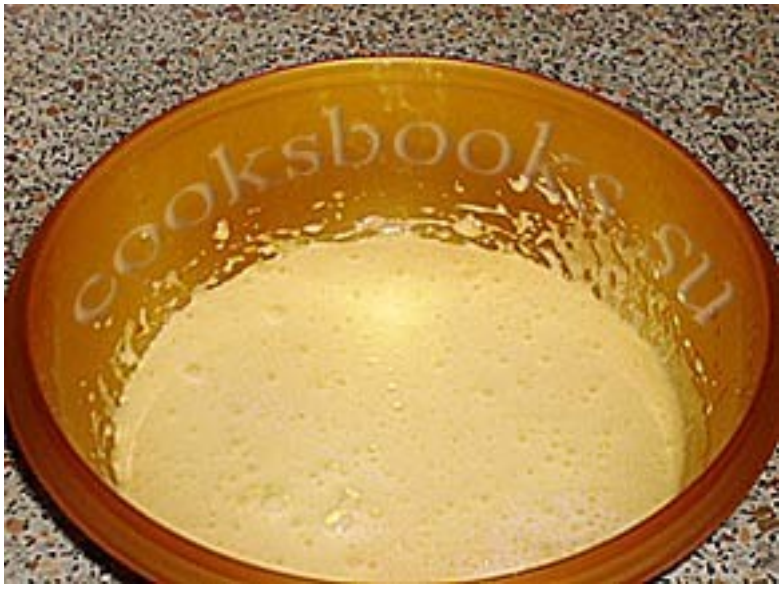
- Смородиновое варенье –1 стакан
- Сахар - 1 стакан
- Яйцо - 2 шт.
- Молоко - 1 стакан
- Сода - 1ст.л.
- Мука - 2,5 стакана
- КРЕМ: Сметана - 500 г + Сахар - 1 стакан

- Время приготовления торта 45 мин.



Взбиваем яйца и сахар.

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



Молоко.

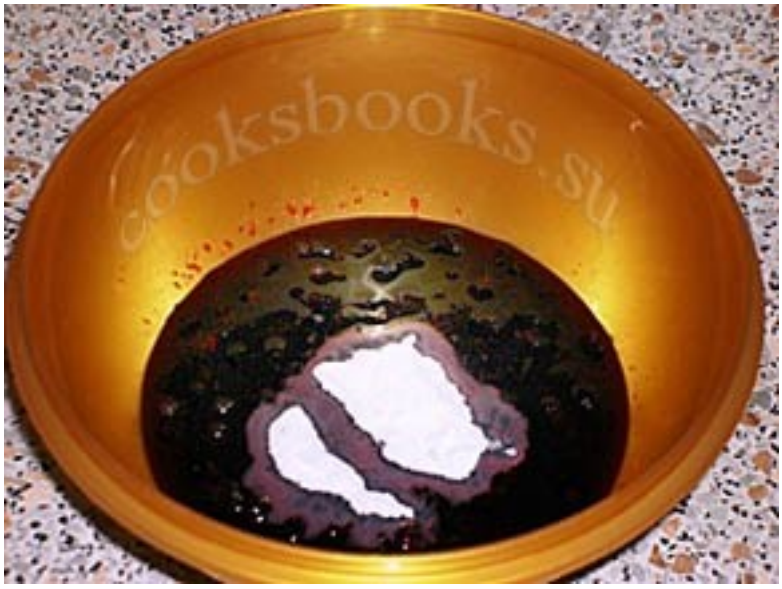
Добавляем теплое молоко и хорошо перемешиваем.



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-матрёшке 1,15л Tupperware смешиваем варенье и соду



Результат смешивания

Масса должна увеличиться в 2-3 раза



Смешиваем тесто с вареньем

Соединяем тесто и варенье, хорошо перемешиваем до однородной массы



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.



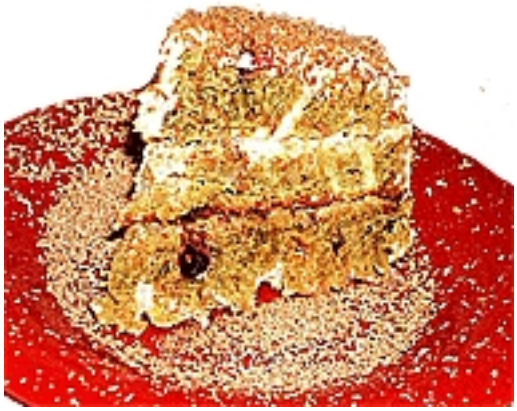
Взбиваем сметану

Пока выпекается корж, в третьей Миске-матрёшке 0,85л Tupperware взбиваем сметану с сахаром



Режем корж

Достаём корж, разрезаем вдоль, пропитываем кремом, красиво украшаем



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}