Торт Птичье молоко

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:58 - Последнее обновление 03.02.10 07:42





Продукты

- Сахар - 0,5 стакан, Яйцо - 2 шт.
- Майонез – 0,5 стакан
- Сгущенное молоко - 0,5 банки
- Сода - 1ч.л. гашёная уксусом

- Мука - 1,5 стакана
- КРЕМ:Сметана - 500 г + Сахар - 1 стакан
- Птичье молоко: Яйцо-3 шт.,желатин-1 пакет. 40г.
- Сахар - 200 гр, Лимонная кислота - 0,5 ч.л.
- Время приготовления 1 час.



Желатин.

Заливаем желатин водой на 20 мин. Готовим бисквит.



Взбиваем тесто

В миске матрёшке 1,75л Tupperware перемешиваем сахар и яйцо, добавляем майонез, сгущенное



Замешиваем тесто

Добавляем муку и всё хорошо перемешиваем.



Добавляем соду

Затем, добавляем соду, погашенную уксусом, и перемешиваем.



Выпекаем коржи.

Корж выпекаем в течение 20 -25 мин до золотистого цвета, в разогретой до 180 градусов духовк



Готовим Птичье молоко.

Взбиваем до белой густой пены белки от трёх яиц, сахар и лимонную кислоту.



Добавляем желатин.

Разбухший желатин помешивая нагреваем на медленном огне, пока он полностью не растворится

Тоненькой струйкой вливаем остывший желатин в белковую пену и одновременно взбиваем мик



Птичье молоко.

Нужную форму застилаем фольгой.

Фольгу немного смазываем маслом.

Выливаем массу в форму и ставим в холодильник на 10-15 мин.



Украшаем торт.

Бисквитный корж разрезаем вдоль, пропитываем его сметанным кремом.

Между бисквитными слоями выкладываем слой птичьего молока.

Торт обмазываем кремом и украшаем фруктами.



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}