

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



- **Для бисквита:** Сахар - 100 гр., Яйцо - 4 шт. Сгущенное молоко - 150 гр., майонез - 150 гр.
- Желе - 2 пачки
- **Для крема и украшения:** Сливки 35% - 500 мл. Сахар - 100 гр., миндаль - 150 гр., Шоколад - 100 гр., Свежие ягоды - 100 гр.

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



Яйца и сахар взбиваем.



Добавляем сгущенное молоко и майонез.

Взбиваем.

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



Добавляем какао.

Взбиваем.



Добавляем муку.

Взбиваем.

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



Шоколад растопить на водяной бане.

Добавляем одну растопленную шоколадку в тесто. Взбиваем.

Добавляем гашеную соду. Взбиваем.

Тесто выливаем в форму, застеленную фольгой.

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

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



Желе разводим в воде как указано на упаковке, воды нужно добавить немного меньше, что бы ж

Выливаем желе в форму, застеленную фольгой и ставим в холодильник до застывания.



Миндаль обжариваем на сухой сковороде.

Остужаем.

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



Миндаль измельчаем.



Бисквит готов.

Начинаем собирать торт.

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



Корж разрезаем вдоль на две части.

Пропитываем коржи крепким, натуральным, сладким кофе.

Даём коржам полностью остыть.



Взбиваем сливки с сахаром до плотной консистенции.

Что бы сливки хорошо взбивались, их необходимо хорошо охладить. Взбивать нужно на малых об/мин.

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



На блюдо выкладываем один корж, хорошо смазываем сливками и обильно посыпаем измельчен



Затем выкладываем слой желе.

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



У меня получилось желе немного меньше в диаметре, чем корж бисквита, и края пришлось выло



Сверху выкладываем второй корж бисквита.

Всё хорошо обмазываем сливками.

Посыпаем миндалём.

Украшаем растопленным на водяной бане шоколадом, или можно просто натереть шоколадку на

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30



Из жидкого шоколада я на фольге нарисовала всякие фигуры, слова и поставила в морозилку.П



Приятного аппетита!!!

Шоколадный торт с миндалём и сливками

Добавил(а) Оля

04.08.11 01:50 - Последнее обновление 04.08.11 07:30

{kunena_discuss:16}