

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 гр.
- **Для крема и украшения:** Шоколад 35% - 500 мл. Сахар - 100 гр., фундук - 150 гр., Апельсины - 2 шт.

Шоколадно-Апельсиновый торт.

Добавил(а) Оля
12.12.11 12:23 -



Яйца и сахар взбиваем.



Добавляем сгущенку. Взбиваем.

Добавляем какао, муку. Взбиваем.

Добавляем гашеную соду. Взбиваем.

Шоколадно-Апельсиновый торт.

Добавил(а) Оля
12.12.11 12:23 -



Шоколад измельчаем, добавляем в тесто, перемешиваем.

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

Готовый бисквит остужаем.



Фундук измельчаем.

Шоколадно-Апельсиновый торт.

Добавил(а) Оля
12.12.11 12:23 -



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



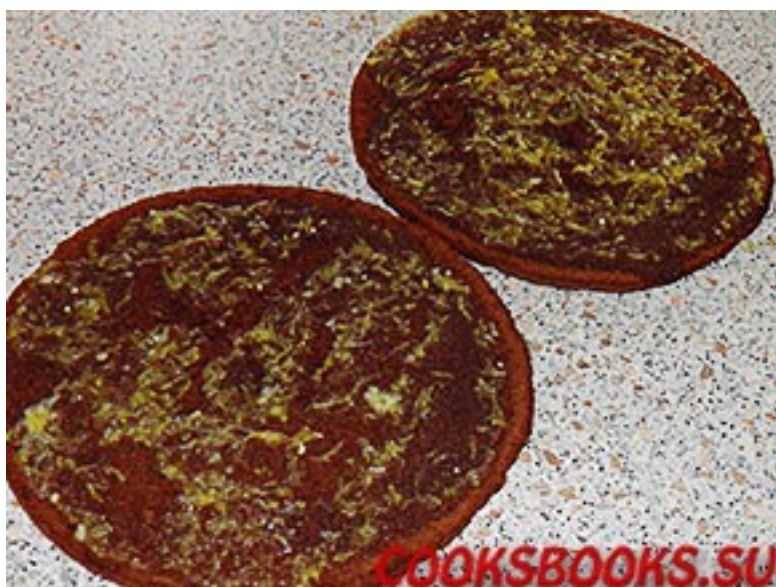
В сливки добавляем сахар.

Шоколадно-Апельсиновый торт.

Добавил(а) Оля
12.12.11 12:23 -



Взбиваем сливки до плотной пены.



Бисквит разрезаем вдоль на две части.

Пропитываем обе части бисквита апельсиновым соком с коньяком.

Шоколадно-Апельсиновый торт.

Добавил(а) Оля
12.12.11 12:23 -



Смазываем коржи взбитыми сливками.

Посыпаем торт орехами.



Приятного аппетита!!!

Шоколадно-Апельсиновый торт.

Добавил(а) Оля
12.12.11 12:23 -

{kunena_discuss:16}