Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 30 November, 2025, 01:35

Торт "Ёлочка" Послан Tasia - 26/01/2010 09:54	
--	--

Выпекается 2 бисквитных коржа, вырезается в форме ёлочки, каждый корж ещё на 2 части делится. Всё это пропитывается сиропом (сахар, вода - на огне, чтобы закипело + ликёр, какой пожелаете) После пропитки коржей смазывается кремом (масло + сгущёнка), затем я через один корж делала изюм распаренный + орехи грецкие, второй корж шоколад тёртый и так далее по очереди. Сверху смазывала этим же масляным кремом. И украсила ммдемсом.



Re:Торт "Ёлочка" Послан Алла - 29/01/2010 07:18	
Тася. а фото где?	
Re:Торт "Ёлочка" Послан Tasia - 29/01/2010 13:44	
фото будет, только бы муж помог и	установил редактор фотографий)
Re:Торт "Ёлочка" Послан Алла - 31/01/2010 08:47	
Ждем с нетерпением! •	
Re:Topт Послан Tasia - 03/02/2010 08:25	

Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями Сгенерирована: 30 November, 2025, 01:35 Алла писал(а): Ждем с нетерпением! Можете уже смотреть с уже загрузила, рядом с рецептом Re:Topt Послан Алла - 03/02/2010 08:32 ООООО!!! Какая красота! Интересно украшено! Н выкладывай все свои тортики! ● Re:Topт Послан Алла - 03/02/2010 08:40 Научите меня! Я очень люблю взбитые сливки, которые на магазинских тортиках и еще такая масса между сливки на тортах не распадаются и такие вкусные....ну как такие делать?????????? AN THE BESTERNE SOURCE LINE OF THE PROPERTY OF выдавливаешь, они через 10 минут уже разваливаются и растекаются... и не знаю как быть...

коржами, воздушная, тоже похожа на взбитые сливки, но эта масса между коржами бисквита. А

Re:Topt Послан Tasia - 03/02/2010 08:53
--

Алла писал(а):

Научите меня!

Я очень люблю взбитые сливки, которые на магазинских тортиках и еще такая масса между коржами, воздушная, тоже похожа на взбитые сливки, но эта масса между коржами бисквита. А сливки на тортах не распадаются и такие вкусные....ну как такие делать??????????

Я один раз попробовала взбить сливки, получилось молоко с кусками масла

Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями

Сгенерирована: 30 November, 2025, 01:35

и теперь даже боюсь покупать сливки. А из баллончика сливки тоже не такие, их выдавливаешь, они через 10 минут уже разваливаются и растекаются... и не знаю как быть...

Просто все в основном добавляют загустители сливок, хотя я этого ни разу не пробовала делать, не знаю где даже их брать

Re:Торт "Ёлочка" Послан Таsia - 03/02/2010 08:53

у меня тож сливки не получалось взбить как положено (

Re:Торт "Ёлочка" Послан Tasia - 03/02/2010 08:55

ALTERNAL TO A STATE OF THE STAT

малыши быстрее всего ели украшения)
