Торт Нежность с творожным кремом

Добавил(а) Оля
05.04.11 01:47 - Последнее обновление 05.04.11 02:46





- **Для бисквита:** Сгущенное молоко - 1 банка,Яйцо - 2 шт.,разрыхлитель - 15 гр.,Мука
- **Для крема:** Желатин - 1 пачка (20 гр.),Сметана 20%-450мл., Сахар - 100 гр., Твор
- **Для желе:** Персики - 1 банка, Желатин - 1 пачка (20гр.), сахар - 100 гр.



Сгущенку и 2 яйца взбиваем миксером.



Муку смешиваем с разрыхлителем.

Добавляем муку в тесто.



Хорошо взбиваем миксером до однородной консистенции.



Сковороду диаметром 26 см. застилаем фольгой. Фольгу смазываем маслом. Выкладываем 3 ст.



Разравниваем тесто по поверхности ровным слоем.

Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке 5 минут.

У меня получилось 3 коржа.



Желатин замачиваем в воде на 10-15 мин.(на 20 гр. желатина 0,5 ст. воды).Немного нагреваем п

Творог, 450 мл сметаны, 100 гр. сахара взбиваем в блендере, чтобы получилась гладка (без круп



Формируем торт. Два коржа оставляем целыми, один корж нарезаем брусочками по высоте ваш

Берём форму, застилаем фольгой или пищевой плёнкой.На дно кладём корж, по краям выклады



Выкладываем половину творожного крема.



Сверху кладём второй круглый корж и выливаем оставшийся крем.



Из персиков выливаем сироп. Желатин так же замачиваем на 10-15 минут, нагреваем.

Добавляем в сироп желатин и 100 гр. сахара. Хорошо перемешиваем.

Персики нарезаем.



Выкладываем персики на творожный крем.

Сверху заливаем сиропом.

Убираем в холодильник на 4-6 часов, а лучше на ночь.



Вытаскиваем торт из формы, убираем фольгу.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}