Морковный торт.

Добавил(а) Оля
11.05.22 11:44 - Последнее обновление 01.06.22 11:00

Морковный торт. Морковь - безусловно полезный, натуральный продукт. Морковь использу

Приятного аппетита!





Продукты для бисквита

- Яйца - 3 шт., сахар - 200 гр., масло раст. - 180 гр., сода 0,5 ч.л., разрыхлитель 2 ч.л., уксус 9
- мука - 250гр., морковь - 250 гр., корица 1 ст.л., ванилин, Сметана 20% 400 гр., сахар 100 гр.



Яйца и сахар хорошо взбиваем до пышной пены.



Добавляем масло, муку, соду, ванилин, корицу, разрыхлитель. Хорошо взбиваем, добавляем уксу



Морковь чистим, трём на средней тёрке. Добавляем морковь в тесто, перемешиваем.



Форму застилаем фольгой, выливаем тесто. Выпекаем в разогретой до 175 градусов духовке 50



Корж остужаем, выкладываем из формы.



Разрезаем корж на две части, как показано на фото.



Для крема взбиваем сметану 20% жирности и сахар.



Пропитываем коржи кремом. Убираем торт в холодильник на 2 часа.

Морковный торт.

Добавил(а) Оля
11.05.22 11:44 - Последнее обновление 01.06.22 11:00



Украшаем по вкусу.

Приятного аппетита!!!