Торт бисквитный с персиками и творожно-сливочным кремом.

Добавил(а) Оля
31.05.10 09:15 - Последнее обновление 01.06.10 12:35





Продукты

- **Для бисквита:** Сахар - 150 гр.,Яйцо - 4 шт. Сгущенное молоко - 100 гр., майонез - 10
- **Для крема:** Желатин - 1 пачка. Сливки - 200 мл.,Сахар - 50 гр. Йогурт - 200 мл., Т



Желатин.

Желатин заливаем 200 мл. холодной воды. Оставляем набухать.

Готовим бисквит.



Бисквит для торта.

Смешиваем 4 яйца с сахаром и взбиваем



Бисквит.

Добавляем майонез и сгущенное молоко.

Взбиваем.



Тесто для бисквита.

Добавляем муку. Перемешиваем до однородной консистенции.

Соду гасим уксусом, добавляем в тесто. Хорошо взбиваем.



Выпекаем бисквит.

Тесто выливаем в противень, застеленный фольгой. Бисквит очень хорошо поднимается при вы



Бисквит готов.

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

Остужаем.



Желатин.

Желатин нагреваем на слабом огне пока все крупинки не растворятся. Остужаем до тёплого сос

Пока желатин остывает, готовит крем.



Творожно-сливочный крем.

Смешиваем творог, йогурт, 50 гр. сахара.

Хорошо взбиваем.



Сливки.

Отдельно взбиваем сливки.



Крем.

Соединяем творожную массу и сливки. Хорошо взбиваем.

Добавляем 3/4 части чуть тёплого желатина. Взбиваем.

Нарезаем немного персиков, добавляем в крем, перемешиваем.



Торт бисквитный с персиками и творожно-сливочным кремом.

Бисквит нарезаем тонкими пластами 6-8 мм толщиной.

Пропитываем каждый кусочек джемом.



Торт бисквитный.

Пропитанные бисквиты выкладываем в разборную форму. У меня такой формы нет, я застелила



Торт бисквитный .

Бисквит заливаем половиной творожного крема.



Торт бисквитный .

На крем выкладываем еще слой бисквита и заливаем оставшимся кремом.



Желе.

В начале мы оставляли 1/4 часть желатина. Если он уже застыл, немного нагреваем его до жидк

Персики нарезаем тонкими пластами. А в сироп от персиков (мне хватило 0,5 стакана) выливаем



Торт бисквитный с персиками.

На крем выкладываем порезанные персики.

Сверху заливаем сиропом с желатином. Ставим в холодильник на 3-4 часа, пока желе не застын



Торт бисквитный с персиками и творожно-сливочным кремом

Готовый торт выложить на блюдо.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}