Добавил(а) Оля
14.10.22 16:51 - Последнее обновление 14.10.22 18:31

Торт к чаю.





Продукты для бисквита

- Яйца- 6 шт.(белок), сахар - 4 ст.л., соль - щепотка, мука - 80 гр.
- Крем: желток - 6 шт., сахар - 100 гр., ванилин 2 гр., молоко 200 мл., мука 1 ст.л., сливочное м



Взбиваем белки с сахаром и щепоткой соли до пышной пены. Осторожно вводим муку.



Выпекаем корж в форме 18 см. в разогретой до 175 градусов духовке 35 минут.



Корж остужаем, разрезаем вдоль на два пласта.



Готовим заварной крем. Смешиваем молоко, муку, желтки, сахар, ванилин. Нагреваем, постоянно



Немного остужаем крем, добавляем масло и хорошо взбиваем миксером.



Украшаем по вкусу.

Приятного аппетита!!!