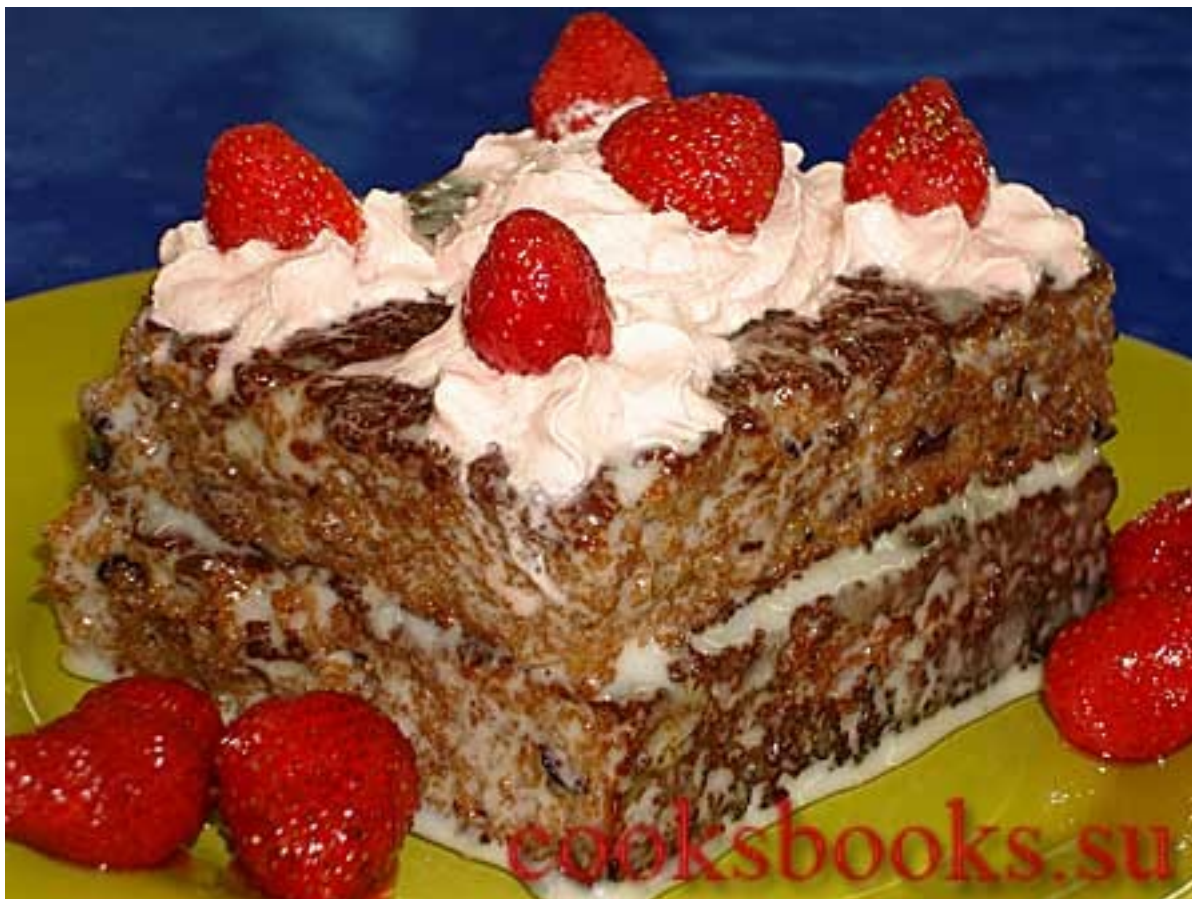


Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26



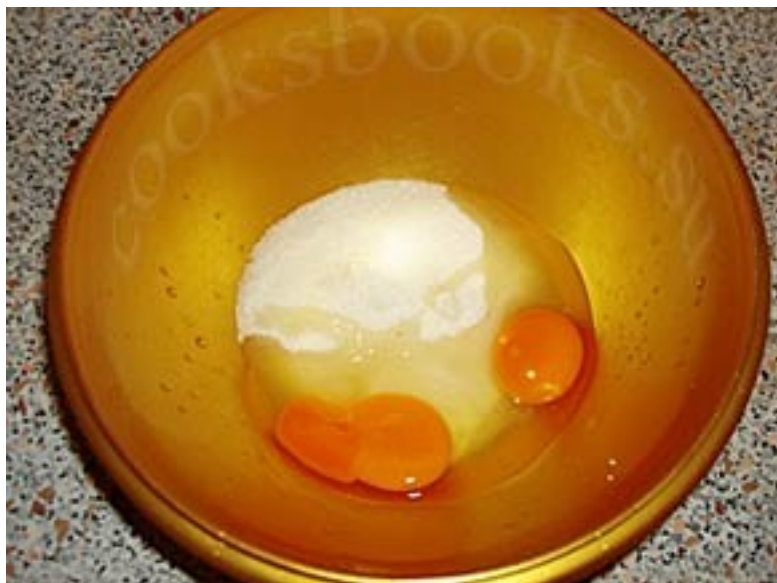
Продукты

- Смородиновое варенье –1 стакан. Сахар - 1 стакан Яйцо - 2 шт. Молоко - 1 стакан. Сода - 1
- **КРЕМ:** Сметана - 250 г + Сахар - 1 стакан
- Взбитые сливки, клубника
- Время приготовления торта 45 мин.

Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

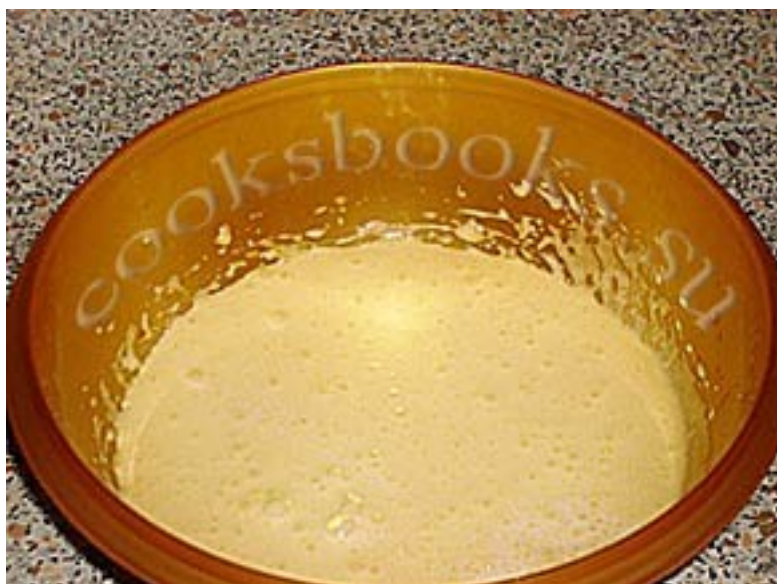
15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26



Рецепт приготовления коржа берем из рецепта Смородинового торта.

Взбиваем яйца и сахар.

Перемешиваем сахар и яйца в Миске-матрешке 1,75л Tupperware



Молоко.

Добавляем теплое молоко и хорошо перемешиваем.

Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

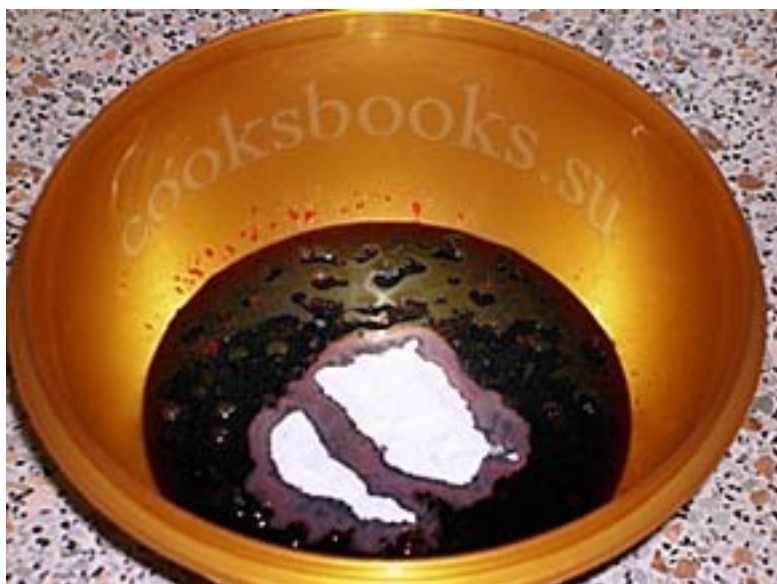
15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26



Добавляем муку

Добавляем муку и всё хорошо перемешиваем.

Тесто должно быть не очень густым и не очень жидким.



Смешиваем варенье и соду

В другой Миске-матрешке 1,15л Tupperware смешиваем варенье и соду

Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26



Результат смешивания

Масса должна увеличиться в 2-3 раза



Смешиваем тесто с вареньем

Соединяем тесто и варенье, хорошо перемешиваем до однородной массы

Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26



Выкладываем тесто в форму

Тесто выкладываем в форму и выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 мин.

Готовность проверяем спичкой.

Спичку воткнуть в середину коржа. Если спичка сухая, корж готов.



Взбиваем сметану

Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

Пока выпекается корж, в третьей Миске-матрёшке 0,85л Turperware взбиваем сметану с сахаром



Корж готов.

Для тортиков лучше выпекать корж на большом противне.



Готовим Тортики из чёрной смородины с взбитыми сливками и клубникой.

Корж пропитываем сметанным кремом.

Тортики из чёрной смородины с клубникой и взбитыми сливками

Добавил(а) Оля

15.07.09 17:27 - Последнее обновление 31.05.10 19:26

Разрезаем на нужные кусочки и украшаем клубникой и взбитыми сливками.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:16}