

тортики делимся рецептами

Послан ivashencko.ira - 09.02.2012 16:14

Ингредиенты на летний тортик:

Бисквит – 300 гр. (можно купить готовый или приготовить самим)

Сметана – 500 гр.

Сахар – 1 ст.

Желатин – 3 ст. лож.

Клубника

Киви

Рецепт приготовления торта:

Желатин зальем 0,5 стакана холодной воды на 30 минут. В это время сметану взобьем с сахаром. По прошествии 30 мин. желатин поставим на огонь и подогреем до полного растворения (важно не доводить до кипения). Введем в желатин сметану тоненькой стружкой постоянно помешивая.

Застелим глубокую посуду пищевой пленкой, на дно выложим нарезанные на половинки ягоды клубники и киви, затем слой поломанного на кусочки бисквита, опять слой ягод и слой бисквита.

Зальем нашей смесью сметаны и желатина, и уберем в холодильник на 2 часа. По прошествии 2-х часов достаем тортик из холодильника и аккуратно переворачиваем на блюдо.

Приятного аппетита

=====

Re: тортики делимся рецептами

Послан miss.mira45 - 22.03.2012 14:19

Однажды мне рассказали про рецепт волшебного творожного пирога. Волшебство заключалось в том, что при его полном остывании на поверхности образуются желтенькие капельки-бусинки. За это простой пирог получил красивое название «Слезы ангела». Во что бы то ни стало я захотела его приготовить. Результат превзошел все мои ожидания! Это оочень вкусно, очень красиво и ещё очень волнительно. Теперь это одно из любимых лакомств нашей семьи. Попробуйте приготовить такое чудо для себя и своих близких!

Ингредиенты:Для основы:1 ст муки1 ч.л разрыхлителя80 г масла2 ст.л сахара1 небольшое яйцоДля начинки:500 г творога0,5 ст сахара3 желтка1 ст.л манки100 г сметаны или густых сливокванильДля суфле:3 белка3 ст.л сахарной пудры

=====

Re: тортики делимся рецептами

Послан ivashencko.ira - 22.03.2012 15:03

вкусненько

=====

Re: тортики делимся рецептами

Послан игла - 23.03.2012 22:18

Ням-ням

=====

Re: тортики делимся рецептами

Послан miss.mira45 - 29.03.2012 16:22

ivashencko.ira написал:

Ингредиенты на летний тортик:

Бисквит – 300 гр. (можно купить готовый или приготовить самим)

Сметана – 500 гр.

Сахар – 1 ст.

Желатин – 3 ст. лож.

Клубника

Киви

Рецепт приготовления торта:

Желатин зальем 0,5 стакана холодной воды на 30 минут. В это время сметану взобьем с сахаром. По прошествии 30 мин. желатин поставим на огонь и подогреем до полного

растворения (важно не доводить до кипения). Введем в желатин сметану тоненькой стружкой постоянно помешивая.

Застелим глубокую посуду пищевой пленкой, на дно выложим нарезанные на половинки ягоды клубники и киви, затем слой поломанного на кусочки бисквита, опять слой ягод и слой бисквита.

Зальем нашей смесью сметаны и желатина, и уберем в холодильник на 2 часа. По прошествии 2-х часов достаем торт из холодильника и аккуратно переворачиваем на блюдо.

Приятного аппетита Я попробовала рецепт отпад!!...

=====

Re: тортики делимся рецептами

Послан Tata - 01.02.2021 21:39

Вот отличный [рецепт торта](#) .

Шоколадный торт «Стаканчиковый» с творожно-сметанным кремом



Очень вкусный и нежный шоколадный торт «Стаканчиковый», который можно приготовить без использования весов. Торт очень простой в приготовлении, его можно очень быстро сделать в домашних условиях, ведь, скорее всего, все ингредиенты уже есть у Вас в холодильнике. Коржи получаются влажными и пористыми. Крем нежный и воздушный, а глазурь мегашоколадная!

Продукты

(объем стакана – 200 мл)

Для коржа:

Кефир (комнатной температуры) – 1 стакан (200 г)

Яйца СО (комнатной температуры) – 2 шт.

Сахар – 0,75-1 стакан (150-200 г)

Мука – 1 стакан (130 г)

Разрыхлитель – 10 г

Какао-порошок – 2 ст. ложки с горкой

Масло растительное рафинированное – 2 ст. ложки

Соль – 0,25 ч. ложки

*

Для творожно-сметанного крема:

Творог (не зернистый) – 2-2,5 стакана (300-400 г)

Сметана 20% – 2 стакана (350 г)

Сахар – 0,5-0,75 стакана (100-150 г)

Ванильный сахар – 20-30 г

*

Для шоколадной глазури:

Сметана 20% – 3 ст. ложки (120-150 г)

Сахар – 3 ст. ложки с горкой

Какао-порошок – 1 ст. ложка с горкой

Масло сливочное – 20 г

Форму заранее выстелить пергаментом. Диаметр формы - 21 см.

Уже сейчас можно включить духовку прогреваться до 160°С.

Для коржа важно, чтобы кефир и яйца были комнатной температуры.

Яйца взбить с солью и сахаром до пышности, в течение 3-4 минут.

Добавить кефир и растительное масло.

Смешать муку, какао и разрыхлитель. Просеять к яично-кефирной смеси.

Перемешать тесто лопаткой. Слишком долго вымешивать не нужно, просто до однородности.

Вылить тесто в подготовленную форму и выпекать 40-45 минут в заранее прогретой до 160 градусов духовке.

Готовность обязательно проверьте деревянной зубочисткой или шпажкой - она должна выходить из коржа полностью сухой.

Готовому коржу дать немного остыть в форме, 10-15 минут.

Корж достать из формы, выложить на решетку и снять пергамент. Дать коржу остыть на решётке.

Для крема соединить творог и сметану. (Можно использовать только сметану - тогда её взять в два раза больше.)

Добавить сахар и ванильный сахар.

Перебить погружным блендером.

Густоту крема можно регулировать, добавляя чуть больше творога или сметаны.

Когда крем станет полностью однородным, его можно взбить миксером в течение 3-5 минут, чтобы крем стал более воздушным.

Разрезать корж (он слегка тёплый) на три равных коржа.

Собрать торт. Я это делаю в форме, так он получается более аккуратным.

На нижний корж выложить 6-7 ст. ложек крема и разровнять.

Выложить следующий корж, смазать оставшимся кремом (6-7 ст. ложек). Накрыть третьим коржом.

Отправить торт в холодильник на 2-3 часа. Если вы спешите, то отправляйте в морозилку приблизительно на час.

Для глазури соединить в кастрюльке сметану, сахар и какао-порошок.

Перемешать до однородного состояния. Варить, постоянно помешивая, до первых булек.

В готовую глазурь добавить сливочное масло. Перемешать.

Дать глазури остыть. При остывании глазурь становится всё гуще.

Торт достать из формы и покрыть шоколадной глазурью сверху и с боков.

Отправить торт в холодильник минут на 10-15, чтобы глазурь хорошо схватилась.

Шоколадный торт с творожно-сметанным кремом и шоколадной глазурью готов, можно подавать к столу.

=====