

МАЛИНОВЫЙ ТОРТ

Ингредиенты:

Бисквит:

60 г. Заменителя яйца Макмастер

300 г. Смеси для выпечки безбелкового кекса МакМастер. Можно использовать и смесь для приготовления ванильного кекса, и для приготовления лимонного кекса. Тут все зависит от вкусовых предпочтений.

Сироп для пропитки коржей

4 ст.л. сахара

6 ст.л. воды

Крем для прослойки бисквита:

100 г Десерта быстрорастворимого со вкусом

Ягоды.



Приготовление:

Приготовление бисквита:

1. Взбиваем заменитель яйца. Для этого к 60 г добавляем 200 мл воды и взбиваем блендером в течение 3 минут.
2. После того как заменитель яйца взбили добавляем 300 гр. смеси для приготовления кексов и 100 мл воды. Замешиваем тесто.
3. Подготавливаем форму для выпечки бисквита. Вырезаем по диаметру формы бумагу для выпекания, зажимаем в кольцо дно формы с бумагой и смазываем маслом
4. Далее делим полученное тесто на 3 или 4 части (в зависимости от того хотим мы получить высокий торт или низкий)
5. Выпекаем бисквит 20 минут в духовке при 180 С.

Крем для прослойки бисквита:

Для трех коржей бисквита диаметром 16 см взвешиваем 100 гр мусса и взбиваем с 300 мл холодной воды в течение 5 минут.

Сироп для пропитки бисквита:

Насыпать в кастрюлю 4 ст.л. сахара и сахар и добавить 6 ст. л. воды. Перемешать, довести сироп до кипения.

Сборка:

Можно сделать простую сборку торта. Для этого берем бисквит, пропитываем его сиропом, смазываем кремом, выкладываем ягоды. Далее, повторяем слои. Бисквит, сироп, крем, ягоды. Когда слои закончатся, обмазываем весь торт кремом и украшаем ягодами.

А можно собрать перевернутый торт. Для этого затяните высокое кольцо пищевой пленкой, предварительно его слегка нагрев. По ширине кольцо должно быть 16-24 см. Проложите диаметр кольца ацетатной пленкой. Выложите четверть приготовленного крема на дно формы (на пленку). Накройте коржом и прижмите аккуратно, пропитайте слегка сиропом.

Выложите следующий слой крема, посыпьте фруктовой смесью, накройте коржом, пропитайте, повторите. Важно прижимать коржи, чтобы по бокам не оставалось пустых пространств. Накройте последний слой крема коржом, и его уже не пропитывайте.

Собранный торт поставьте в морозильник до тех пор, чтобы верхний слой был заморожен. Вытащите из кольца, снимите с краев ацетатную пленку, снимите сверху пленку. Украсьте поверхность торта.