

Блинный торт



Для блинов нам понадобится:

Рисовая смесь для выпечки МакМастер - 250 гр.

Соль - $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Подсолнечное масло - 2 столовые ложки.

Сахар - 40 гр. (2 столовые ложки)

Вода - 800 мл.

Крем для прослойки блинов:

Десерт быстрорастворимый со вкусом шоколада - 100 гр.

Вода - 300 мл.

- время приготовления - 1,5 - 2 часа.
- количество порций - 6 - 8
- не содержит глютена,

- пищевая ценность на 100 гр:

белок - 1,3 гр.

жиры - 12,5 гр.

углеводы - 36 гр.

энергетическая ценность - 273 кДж/1148 ккал

Приготовление блинов:

1. Замешиваем тесто из 250 гр. рисовой смеси Макмастер, 40 гр. сахара, 2 столовых ложек растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и 800 мл воды. Тщательно перемешиваем.
2. И печем блины на сковороде без масла.
3. Дать блинам остыть!

Приготовление крема:

1. 100 гр мусса взбиваем с 300 мл холодной воды в течение 5 минут.

Остывшие блины промазываем кремом, даем пропитаться 2 часа.

Приятного аппетита!