

МАДОУ ДЕТСКИЙ САД 81
ВОСПИТАТЕЛЬ НЕВЕРОВА АЛЕНА НИКОЛАЕВНА, УЧИТЕЛЬ-ЛОГОПЕД ЗИНОВЬЕВА ЮЛИЯ НИКОЛАЕВНА
ВЫПОЛНИЛ ДРАНИЦА ВСЕВОЛОД АЛЕКСАНДРОВИЧ

Торт «Наташка»

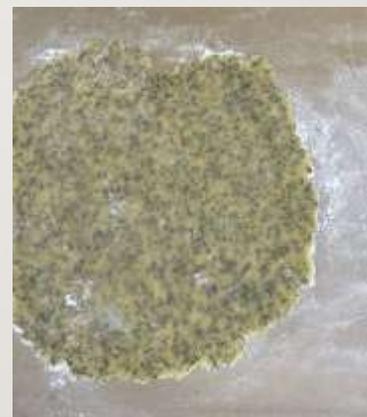
Этот вкуснейший торт передается в нашей семье по наследству. Торт состоит из тоненьких маковых коржей, пропитанных кремом из вареной сгущенки и жирной сметаны с грецким орехом. В прослойках между коржами и кремом вымоченные в коньяке курага и чернослив.



МАКОВЫЕ КОРЖИ

Желток взбить с сахаром до белой пышной массы, влить растопленное масло и сметану, перемешать до однородности, " добавить муку, и все соединить. Убрать тесто на 1 час в холодильник, разделить на 10 равных частей , тоненько раскатать. Отпечь по 4-5 мин при T170г. Вырезать кольцом

желток	100
сахар	200
масло сливочное 82%	180
Сметана 25%	60
сода	5
мука	400
мак	40



КРЕМ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ И СМЕТАНОЙ

сметана	100
сгущенка вареная	710
грецкий орех	50
фундук	50

Соединить венчиком сметану с вареной сгущенкой и орехами (измельчить в блендере не мелко!)



чернослив	120
курага	120

замочить курагу и чернослив в кипятке на 20 мин до мягкости. Нарезать кубиком 0,5/0,5 . Сварить сироп с водой и сахаром . Настоять сухофрукты 2 часа в сиропе



СБОРКА ТОРТА

На каждый корж
выкладываем крем, и
кусочки сухофруктов.
Оборачиваем пленкой,
и даем настояться торту
ночь.

Пропитанный торт
достаем, обмазываем
кремом и украшаем
орешками.





Приятного чаепития!