

ТОРТ «ПРИНЦЕССА»

Бисквитная основа для торта.....3 штуки
Малиновый джем.....150 г
Желатин.....1,5 чайные ложки
Сливки 40%-ные.....500 мл
Сахарная пудра.....50 г
Молоко.....250 мл
Яичный желток.....4 штуки
Картофельный крахмал.....2 столовые ложки
Сахар.....3 столовые ложки
Ванильный.....стручок 1 штука
Марципан.....500 г



Пошаговый рецепт:

1. Растереть желтки с сахаром, крахмалом и зернами ванили. Подогреть молоко, тонкой струйкой влить в желтки, помешивая. Вернуть смесь на огонь, готовить, помешивая, до загустения. Перелить крем в чистую миску, накрыть пленкой и убирать в холодильник.

2. Замочить желатин в двух столовых ложках горячей воды до его растворения. Взбить сливки с сахарной пудрой. Две столовые ложки взбитых сливок добавить в желатин (растворенный в воде) и перемешать. Тонкой струйкой влить сливочный желатин в сливки и взбить до плотных пиков.



3 На первый корж распределить джем и тонкий слой сливок. На второй корж распределить ванильный крем и сверху горкой взбитые сливки.

4. Придать сливкам форму купола. Накрыть тонким коржом и придать округлую форму тарту. Смазать все сливками, чтобы бисквит не просвечивал сквозь марципан.



5. Накрыть торт зеленым марципаном, украсить розочкой и присыпать сахарной пудрой.

Ну вот и все, наш торт «Принцесса» готов.



Приятного аппетита!