



Вкусный, удачный рецепт "Птичьего молока". Вот смотрю на фото - сразу вспоминаю вкус этого торта, и хочется приготовить его снова! А чтобы в креме не чувствовалась манная крупа, есть маленький секрет, и крем получается просто отличный...

Ингредиенты:

- сливочный маргарин - 100 г
- сахар - 1 ст.
- какао - 2 ст.л.
- ванилин
- кипячёная вода - 0,5 ст.
- яйца куриные - 3 шт.
- мука - 1 ст.
- 0,5 ч.л. соды, гашеной уксусом

крем:

- молоко - 2 ст.
- манка - 4 ст.л.
- масло сливочное - 300 г
- сахар - 1 ст.
- ванилин

глазурь:

- сахар - 0,5 ст.
- какао - 4 ч.л.
- молоко - 4 ст.л.

Приготовление:

Какао перемешать с сахаром и ванилином, добавить маргарин, кипяченую воду и на медленном огне, помешивая, довести до однородной массы (не кипятить!). Полученную массу остудить, и вбить в неё по одному 3 яйца, тщательно размешивая каждое.

Отдельно соединить муку и соду, гашеную уксусом, а затем соединить с предыдущей массой.

Тесто вылить в горячую форму, смазанную маслом и выпекать до готовности.

Приготовление крема:

Для того, чтобы в креме не чувствовалась манка, манную крупу лучше растереть на кофемолке, тогда вообще трудно угадать, из чего сделан крем. Затем сварить манку в молоке до загустения. Отдельно взбить сливочное масло с сахаром и ванилином в пышную массу, добавить в нее кашу, тщательно размешать.

Когда корж остынет - поместить его в разъёмную форму с бортиками и выложить на него полученный крем.



Поставить торт на некоторое время в холодильник.

Приготовление глазури:

Пока торт немного охлаждается, приготовим глазурь, для чего нужно размешать сахар с какао, затем добавить молоко. Полученную смесь довести до кипения, постоянно помешивая. Для того, чтобы глазурь блестела, можно добавить немного сливочного масла - около 1 ст.л. (не растопленного!). Глазурь немного остудить и полить ею сверху торт. Торт "Птичье молоко" снова поместить в холодильник до застывания.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}