



Торт "Рыжик" или "Медовик" родом из детства. Существует много рецептов этого торта, но ещё больше, наверное, рецептов крема к этому торту. Я обычно использую сразу два вида крема: сметану с сахарной пудрой и сгущёнку с маслом, попеременно смазывая коржи то одним кремом, то другим. Если все коржи смазать только сгущёнкой с маслом - будет сильно сладкий торт, т. к. коржи сами по себе достаточно сладкие.

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 1 ст. сахара
- 2 ст. л. мёда
- 1 ч. л. соды
- 100 г сливочного маргарина
- 3 ст. муки
- чернослив - 4-5 шт.
- орехи - 0,5 ст.

1-й крем:

- сгущёнка - 1 б. (400 г)
- масло - 200 г

2-й крем:

- сметана - 250 г
- сахарная пудра - 1 ст.

Приготовление:

Яйца растереть с сахаром, маргарин натереть на терке. Все смешать, добавить мед и поставить массу на медленный огонь в алюминиевой кастрюльке, постоянно помешивая довести до кипения. Добавить соду, муку и замесить тесто. Тесто разделить на 7-8 частей и выпечь коржи, смазывая форму для выпечки маслом или маргарином. Остывшие коржи промазать кремом, посыпая каждый корж измельченными орехами и мелко нарезанным черносливом. Верх украсить кусочками шоколада или крошками одного коржа, орехами.

Приятного аппетита!

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