



МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА

с малиновой начинкой

ИНГРИДИЕНТЫ

для коржей:

2 яйца

170гр муки

1 банка сгущёнки

10 гр разрыхлителя

Для крема:

190 гр сгущёнки

500 мл. сливок 33%

Малиновая начинка:

60 г сахара

125 г малины

2 г пектина pH

смешанного с 20 г сахара.

Выход 1,8-2 кг

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В миску выливаем сгущённое молоко , добавляем яйцо и перемешиваем венчиком .Просеиваем муку в неё добавляем разрыхлитель . Всыпаем сухие ингредиенты в сгущенку с яйцом и хорошенько вымешиваем венчиком до однородности.

На бумаге для выпечки рисуем круг диаметром 21 см переворачиваемым и выкладываем 2,5-3 ст. ложки теста.

Распределяем равномерно и ставим в предварительно разогретую духовку на 5 минут при 190 С режим конвекция.

Время у каждого может быть разное тк разные духовки) бисквит должен быть золотистого приятного цвета .Достаём бисквит проворачиваем и снимаем аккуратно с ещё горячего бумагу. Это важно!

Для крема: взбиваем сгущёнку со сливками до воздушной стабильной массы , чтобы держала форму.

Малиновая начинка: Малину с сахаром доводим до 45 градусов, "дождиком" всыпаем смесь сахар и пектина. Доводим до кипения и варим постоянно помешивая 1 минуту. Остужаем до комнатной температуры, разрыхляем венчиком

Собираем торт) кладём первый бисквит и выкладываем наш крем из сливок и делаем точечные прослойки малиновой начинки, накрываем бисквитом и повторяем тоже самое

Это вкуснейший торт с нежным воздушным кремом, которым можно побаловать и взрослого и ребёнка))