

Тортик- желторотик

Ингредиенты

Для суфле:

- Апельсин - 1 шт
- Сахар - 3 ст.л
- Белки - 3 шт
- Сахарная пудра - 3 ст.л
- Сметана - 1 ст.л
- Желатин - 20 г

для песочного коржа:

- Желтки - 3 шт
- Сахар - 2 ст.л
- Сливочное масло - 75 г



Рейтинг блюда: 0.5/5

Процесс приготовления

1

Замочить желатин в половине стакана холодной воды.

2

Включить духовку на отметку 200°C.

3

Разделить яйца на белки и желтки.

.....

4

На желтках, мягком масле, сахаре и муке завести тесто. Форму смазать маслом, равномерно распределить тесто, сделать вилкой наколы и отправить в духовку на 10 мин.

.....

5

Взбить белки с сахарной пудрой до пышных форм.

.....

6

Апельсин вместе с кожурой измельчить на блендере до состояния пюре, подсластить сахаром.

.....

7

Желатин поставить на плиту и распустить на огне, влить в апельсиновое пюре.

.....

8

Достать корж и остудить, (для ускорения процесса, можно вынести на балкон).

.....

9

Добавить к апельсиновому пюре сметану, и осторожно ввести взбитые белки.

.....

10

Достаньте остывший корж, смочите края разъемной формы водой, чтобы было удобно вынимать торт. Залейте суфле в форму на корж и поставьте на ночь в холодильник.

.....



Приятного вам аппетита :)