

Торт «Фруктовое лето»

Ингредиенты

- Корж - для тортов 1 упаковка
- Клубника - (или виктория)
- Персики - 2 шт
- Сметана - 1 упаковка (10%)
- Сгущенное молоко - 1 банка
- Апельсин - 1 шт
- Мята - листочки (или смородина)



Рейтинг блюда: 2.5/5

Процесс приготовления

1

Сгущенку и сметану смешать в пропорции 50 на 50 и пропитать ими каждый корж (чтобы коржи были чуть мягче предварительно полить каждый небольшим количеством молока до полного впитывания).

2

Оставить коржи напитываться (хватит 30 минут).

3

Нарезать клубнику и апельсин и разложить на торт по своему усмотрению (за счет сгущенки фрукты хорошо прилипнут и не соскользнут).



4

Из персика тонким ножом вырезать «розочки», аккуратно положить в центр и украсить листиками мяты.



5

Готовый торт поставить в холодильник еще на 30 минут.



Приятного вам аппетита :)