

Торт «Миндальный аромат»

Ингредиенты

Для бисквита:

- Яйцо - 4 шт
- Сахар - 150 г
- Пшеничная мука - высшего сорта, 120 г
- Миндальная мука - 80 г (или молотый миндаль)
- Сливочное масло - 50 г
- Разрыхлитель - 1 ч.л
- Сливочное масло - 3-5 г для смазывания чаши

для пропитки:

- Сахар - 50 г
- Вода - 50 мл
- Ликер - миндальный, 1 ст.л (по желанию) или 2 капли миндального ароматизатора

для крема:

- Вареная сгущенка - 250 г
- Сливочное масло - 200 г
- Ликер - миндальный, 1 ст.л (по желанию)

для украшения:

- Лепестки миндаля - 50 г
- Шоколад - черный, 20 г



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Возьмите готовую миндальную муку или смелите в блендере миндаль (можно не очищать) или миндальные лепестки.



2

Просейте муку с разрыхлителем и смешайте с миндальной мукой. Отделите белки от желтков.



3

Взбейте сливочное масло с сахаром в пышный крем. Продолжая взбивать, по одному введите желтки.



4

В отдельной посуде взбейте белки. Соедините часть белков с масляно-сахарной массой, затем аккуратно вмешайте остальные белки.



5

Порциями введите в яйца муку, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой снизу вверх.



6

Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и аккуратно выложите в нее бисквитную массу. Осторожно разровняйте поверхность бисквита.



7

Включите программу Выпечка на 1 час 5 минут.



8

По окончании программы выньте чашу с бисквитом из мультиварки и оставьте его остывать в чаше.



9

Через 10-15 минут выньте бисквит из чаши МВ при помощи лотка-пароварки и полностью остудите на решетке.

.....

10

Выдержите бисквит не менее 6 часов и разрежьте на коржи.

.....

11

Сварите сахарный сироп, остудите, смешайте с ликером и пропитайте коржи.

.....

12

Сделайте заварной крем, смешайте со сгущенным молоком и остудите до комнатной температуры.

.....

13

Взбейте сливочное масло в пышный крем. Продолжая взбивать, порциями влейте заварной крем со сгущенкой, добавьте миндальный ликер. Охладите крем.

.....

14

Промажьте коржи кремом и соберите торт.

.....

15

Покройте торт кремом и обсыпьте бока торта миндальными лепестками или рубленным в крошку миндалем, а сверху нанесите узор растопленным горьким шоколадом.

.....

Приятного вам аппетита :)