

Торт-буква

Суперпопулярный торт! Этот дизайн появился относительно недавно, но уже успел завоевать сердца многих сладкоежек по всему миру! Невероятно легкий и по-летнему сочный вкус этого лакомства никого не оставит равнодушным!

А сколько вариаций из одного рецепта! Можно сделать инициалы именинника, цифру, а можно испечь целое имя. Да, с формой коржей придется заморочиться, но результат того стоит!

Для теста нам понадобится:

- 80 г меда
- 160 г сахара
- 70 г сливочного масла
- 300 г муки
- 0,5 ч. л. соды
- 2 яйца (С0)

Приготовление:

Мед, сахар и масло смешиваем и готовим на паровой бане или в кастрюле на самом маленьком огне. Важно, чтобы сахар растворился. Если возьмете мелкий сахар, то процесс пойдет быстрее. Чтобы коржи не расплывались при выпечке, обратите внимание на качество масла.



Затем муку с содой добавляем к горячей медовой смеси. Потом вмешиваем яйца. Завариваем тесто, не переставая мешать лопаткой или венчиком. На этом этапе лучше попросить кого-то из взрослых помочь тебе. Тесто готово, как только станет лучше отходить от посуды. Перекладываем его в пластиковый контейнер, предварительно присыпав мукой, и отправляем в холодильник на 4—8 часов. Не пугайся, если тесто покажется жидким. После ночи стабилизации будет то, что надо!

А пока тесто зреет, можно подготовить трафарет в виде той буквы или цифры, которую необходимо испечь.

Есть несколько вариантов:

- можно нарисовать от руки, если у тебя это хорошо получается;
- можно распечатать на компьютере, как это сделали мы с Варей. Нашли в поисковике трафарет буквы А и отформатировали под нужный нам размер. Затем, для того чтобы удобнее было вырезать коржи и тесто не прилипало к трафарету, вырезали букву А из гладкого картона.

Как только тесто затвердело и его стало можно взять в руки, приступайте к выпечке!

Раскатываем тесто на бумаге для выпечки толщиной примерно 3 мм.

Выпекаем при 180 °С до уверенно золотистого цвета.

Чтобы коржи получились красивыми, раскатывайте **ХОЛОДНОЕ** тесто и **РАВНОМЕРНО**. Этого количества теста хватит на 3—4 коржа. А из остатков теста можно напечь печенюшек в виде сердечек и звездочек, которые послужат прекрасным дополнением к чаю!





Для крема нам понадобится:

- 400 г творожного сыра
- 100 г сливок 33–35%
- 50 г сахарной пудры

Приготовить очень просто. Все смешиваем и немного взбиваем.

Крем отсаживаем из кондитерского мешка и украшаем свежими ягодами, меренгами и другими сладостями, которые есть в доме!



