

# Торт Подарочный



# Технология приготовления

# 1-я стадия

- Выпеченный бисквит выдержать 8-10 часов





## 2-я стадия

- Освободить бисквит от бумаги



# 3-я стадия

- Бисквит разрезают на 2-ва пласта



# 4-я стадия

- Пропитываем сиропом нижний пласт





# 5-я стадия

- Смазывают кремом и накрываем 2-м пластом



# 6-я стадия

- Смазываем кремом поверхность и боковые стороны





# 6-я стадия

- Измельчаем и обжариваем орехи



# 7-я стадия

- Посыпаем боковые и верхнюю часть торта







Lena Kalina



Спасибо за внимание