

“СМАЧНИЙ ТОРТ”



**Смачні, свіжі, домашні
тортики та капкейки**





НАПОЛЕОН

Торт "Наполеон", приготівлений за класичним рецептом, виходить легким, ніжним, він просто тане в роті. Приготування торта займає, щонайменше чотири години, але це найулюбленіше усіма ласощі, безумовно, того варте.

Торт "Наполеон" призначений для важливих подій і урочистих заходів. Без цього чудового торта не обходиться солодке меню жодного кафе та ресторану.



МЕДОВИЧОК

Вже одна назва торта Медовик навіває приємні спогади про приємно проведений вечір за чашкою чаю або веселому дні народження в дитинстві.

Щоб дізнатися смак справжнього медового торта треба забути дорогу в відділ тортів довгого зберігання .

Зі справжнім Медовиком ці коржі , промаслені маргарином, не мають нічого спільного .

Справжній торт Медовик - смачний, ніжний, ароматний і зовсім не нудний десерт , який із задоволенням скуштує навіть той, хто не любить мед.



ПРАЖСЬКИЙ

Торт «Пражський» складається з трьох коржів , промазаних кремом , і зверху поливається шоколадною помадкою .

Коржі для торта випікають з бісквітного тіста



з додаванням м'якого вершкового масла і какао- порошку.

Крем складається з вершкового масла , какао і згущеного молока





БІСКВІТ

Бісквітне тісто — вид легкого тіста з пухкою, дрібно пористою структурою



До складу бісквітного тіста входять борошно, цукор і яйця. Для масляного бісквіта додають вершкове масло.



В якості добавок кладуть різноманітні прянощі, фрукти, горіхи, мигдаль, цедру цитрусових, каву, какао та багато іншого.



Він повітряний і дуже апетитний. Відрізняється нескладним приготуванням і відмінним смаком. Чудова випічка і ніжний крем просто тануть у роті!



КАПКЕЙКИ



Капкейк — торт невеликого розміру, призначений для вживання в їжу однією людиною.



Запечений в тонкому папері або алюмінієвій формі для випічки.



Часто містить різноманітні елементи кондитерських прикрас.

