

ТОРТ «МИНУТКА»

*Работу выполнила: ЛУГИНИНА
НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА
учитель технологии МОУ СОШ 45
г. Тверь – 2013 г.*





Торт действительно готовится очень быстро, коржи не выпекаются, а жарятся на сковороде по минутке с каждой стороны. Но это торт для домашнего чаепития.





Ингредиенты:

Мука - 3 стакана;

Сгущенка - 1 банка;

Яйцо 1 штука;

Сода 1 ч.л.

Для крема:

Молоко 750 гр.

Сливочное масло 200 гр.

Сахар 1,5 стакан;

Яйца 2 штуки;

Мука 3-4 ст.л.

Ванилин 1 гр.

Какао-порошок 1 ст.л.



Приготовление:

Муку просеять, добавить в нее сгущенку, яйцо, гашеную уксусом соду. Замесить тесто.







Разделить его на 6 равных частей



**Каждую раскатать в корж, я для ровности сразу его
обрезаю по тарелке, если Вам так не нравится Вы
можете обрезать корж потом, когда он будет готов.**



Кладем корж на разогретую сухую сковороду и жарим с обеих сторон буквально по минутке.





Вот такие коржи у меня получились, верхний корж самый маленький я сделала из обрезков.





Готовим крем:

Наливаем в небольшую кастрюльку или чашку молоко, добавляем яйца, сахар, муку, ванилин, какао.



Все хорошо перемешиваем и ставим и на огонь, постоянно помешивая, варим крем до загустения.







**Снимаем с огня, добавляем сразу сливочное
масло и перемешиваем до однородной
массы**



**Торт собираем как обычно.
Каждый корж смазываем кремом**





Из седьмого маленького коржа, я формочками для печенья вырезала вот такие фигурки





И украсила ими торт!





Торт "Светлана"





Ингредиенты

Для коржей:

- 3 стакана муки;
- 1 банка сгущенки;
- 1 яйцо;
- 1 ч. л. соды;
- 1 ч.л. уксуса (погасить соду уксусом);

Для крема:

- 750 г молока;
- 200 г сливочного масла;
- 1.5 стакана сахарного песка;
- 2 яйца;
- 3 ст. л. муки;
- ванилин - по вкусу.



Приготовление:

- 1. Смешиваем все ингредиенты для теста, замешиваем эластичное теста и делим его на 8 кусков.**
- 2. Раскатать каждый кусочек теста по диаметру сковороды, "жарить" на сковороде по 1 минуте с каждой стороны.**



3. Обрезать коржи. Остатки оставить для обсыпки торта.

4. Растолочь остатки коржа.

5. Приготовить крем. Смешать все ингредиенты для крема КРОМЕ сливочного масла и поставить на средний огонь. Готовить крем при (!) постоянном помешивании до загустения. Затем снять с огня и добавить в горячий крем масло. Тщательно перемешать до растворения масла. Крем готов.

6. Тёплым (!) кремом промазать коржи, присыпать толчёной крошкой. Оставить торт пропитать при комнатной температуре не менее 1 часа, затем убрать в холодильник.



Приятного аппетита И благодарю за внимание

**Работу выполнила: ЛУГИНИНА
НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА**

учитель технологии МОУ СОШ №45

г. Тверь – 2013 г.