

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