

Торт "Паутинка"





Шаг 1: Подготавливаем
ингредиенты



Шаг 2: Готовим тесто для коржей. Сахар растереть с желтками



Шаг 3: Добавить растопленное сливочное масло, сметану, перемешать.



Шаг 4: Затем вмешать муку, соду гашенную уксусом или лимонной кислотой.



Шаг 5: Растираем до однородного состояния. Получается мягкое и эластичное тесто, которое хорошо лепится.



Шаг 6: Делим тесто на 3 части. В отдельную тарелку насыпать какао и 1 часть теста в нем хорошо вымесить, чтобы покрасить в шоколадный цвет. Накрыть пленкой и отправить тесто в холодильник на 30 минут.



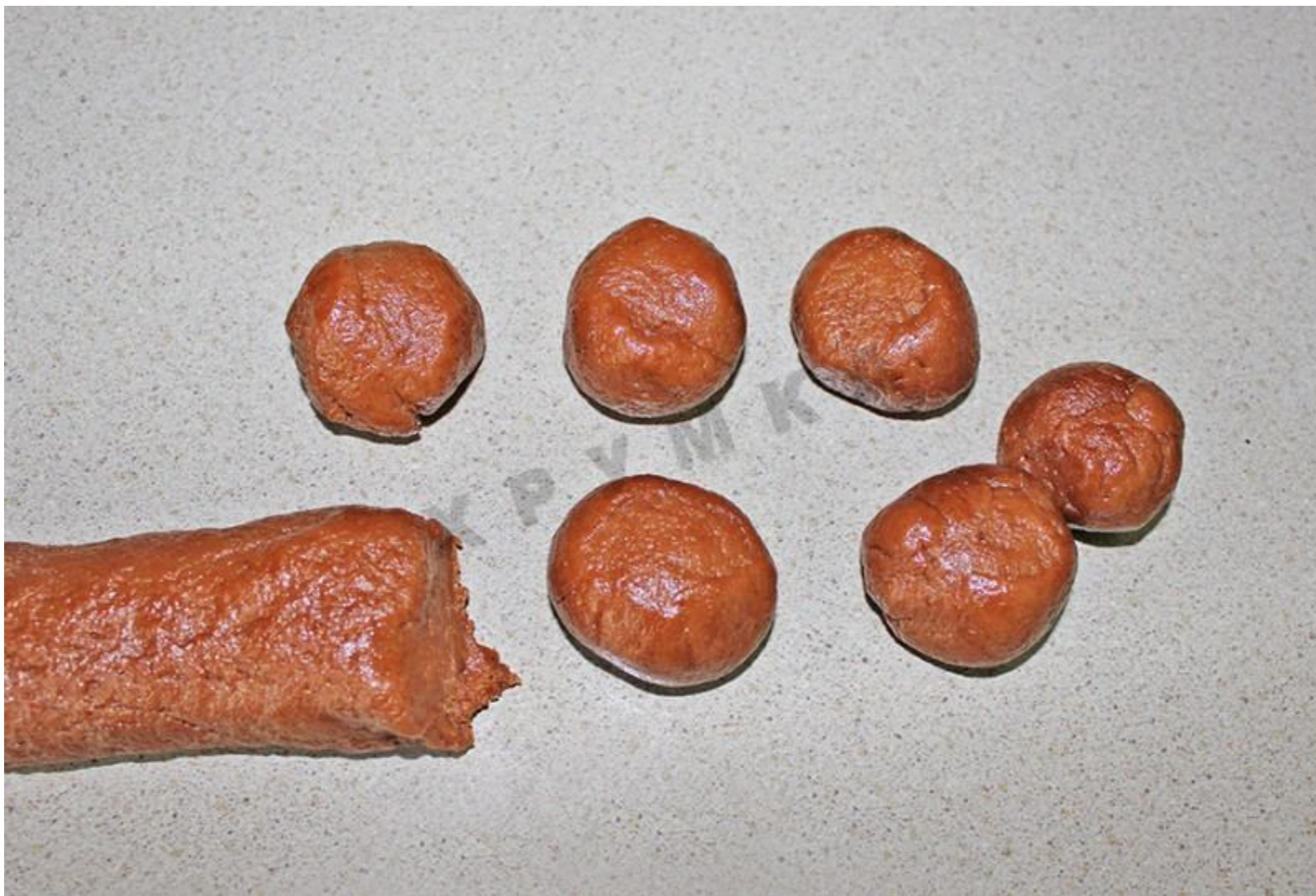
Шаг 7: Смазываем съемную форму маслом (у меня диаметр формы 24 см). 1 часть теста разминаем по всей окружности формы.



Шаг 8: Тесто сверху промазываем повидлом или джемом.



Шаг 9: Затем насыпаем слой грецких орехов, которые предварительно измельчили ножом.



Шаг 10: Берем шоколадную часть теста, катаем из нее колбаску и делим на 12 кусочков.



Шаг 11: Каждый кусок скатываем в шарик, разминаем в лепешку и в середину кладем ягоду. Залепляем края и скатываем в шарик.



Шаг 12: Выкладываем шоколадные шарики по кругу на первый корж.



Шаг 13: Приготовим безе. Взбейте 4 белка в пену, продолжая взбивать, добавляйте мелкими порциями сахар



Шаг 14: Залейте готовое безе в форму и разровняйте по всей поверхности. Поставьте выпекать при 180 градусах на 45 минут. Ориентируйтесь по своей духовке. Безе поднимется и, если начнет сверху пригорать, то накройте фольгой.



Шаг 15: Затем нужно будет из 3-ей части испечь корж. Также разровняйте по дну формы, испеките при температуре 180 градусов минут 20. Остывший корж нужно будет пропитать сиропом, размешанным с водой.



Шаг 16: Приготовьте крем. Взбейте размягченное сливочное масло со сгущенкой. Собираем торт, промажьте кремом первую часть торта.



Шаг 17: Накрываем 2-ым коржом и также промазываем верх торта кремом.



Шаг 18: Растапливаем шоколад на водяной бане. Затем заливаем его в кондитерский шприц или в целлофановый пакет с отрезанным концом. Рисуем на торте растопленным шоколадом по кругу спираль. Затем зубочисткой или концом чайной ложки проводим линии от края торта к середине.



Шаг 20: Получается рисунок – паутинка. Края торта можно украсить измельченными грецкими орехами или бисквитной крошкой.