

На форму 18 см



Торт «Сникерс»

Бисквит:

Яйцо с 1 2шт
Сахар 200гр
Мука 250гр
Сода 7гр
Какао 50гр
Масло растительное 100гр
Молоко 250гр
Соль щепотка
Яблочный уксус 6гр

1. Яйцо взбить с сахаром до первой пены.
2. Сухие ингредиенты вымешать и соединить с яичной массой.
3. Влить молоко комнатной температуры, довести до однородности.
4. Добавить масло без запаха, вымешать.
5. Перед отпеканием ввести уксус.
6. Отпекать на рабочей температуре до сухой шпажки.

На форму 18 см



Торт «Сникерс»

Карамель:

Желатин 2гр

Вода 12гр

Сливки 100гр

Сахар 100гр

Соль щепотка

Масло Сливочное 60гр

Арахис 20гр

1. Желатин замочить в холодной воде до набухания.
2. Сахар растопить до карамельного цвета.
3. Сливки нагреть до предкипящего состояния.
4. Ввести сливки в растопленный сахар партиями, постоянно вымешивая.
5. Добавить желатин и перемешать.
6. Сливочное масло комнатной температуры и соль отправить в заготовку.
7. Стабилизировать карамель 6 часов.
8. Арахис можно ввести в горячую карамель, либо при формовке торта.

На форму 18 см



Торт «Сникерс»

Нуга:

Пюре банана 30 гр

Сахар 70 гр

Глюкозный сироп 20гр

Вода 30гр

Желатин 3гр

Вода для желатина 18гр

Лимонный сок 5гр

1. Желатин замачиваем в холодной воде.
2. В сотейнике смешиваем воду, сахар, глюкозный сироп.
3. Банан измельчаем блендером, поливаем лимонным соком, нагреваем.
4. В пюре вводим распущенный желатин и начинаем взбивать на медленных оборотах.
5. Сироп параллельно нагреваем до 120 градусов.
6. Тонкой струйкой сливаем сироп в банановую смесь, продолжая взбивать до загустения.
7. Выкладываем нугу в прослойку, стабилизируем.

На форму 18 см



Торт «Сникерс»

Крем на сборку:

Творожный сыр 250гр

Сахар 50гр

Какао 5гр

Сливочное масло 80гр

1. Масло комнатной температуры взбить с сахаром и какао до пышности.
2. Ввести тв.сыр, взбить массу до однородности и гладкости.

Крем на выравнивание:

Творожный сыр 250гр

Сливочное масло 60гр

Сахар 40гр

Молочный шоколад 40гр

1. Шоколад растопить, немного остудить.
2. Мягкое масло взбить с сахаром до побеления.
3. Добавить творожный сыр, вымешать.
4. Ввести взбивая шоколад, вымешать до объединения.