

Размер 12 см



Торт «Красный бархат»

Бисквит 14см:

Яйцо с1 1 шт

Мука 110гр

Разрыхлитель 3гр

Какао 5гр

Сахар 70гр

Соль щепотка

Сливочное масло 50гр

Растительное масло 30 гр

Пахта 90гр

Краситель красный

1. Сахар взбить с маслом комнатной температуры, влить растительное масло, взбить.
2. Яйцо ввести в масляную массу, взбить.
3. Сухие ингредиенты просеять и соединить с заготовкой.
4. Пахту соединить с красителем и солью, добавить в тесто.
5. Распределить по 3м формам.
6. Отпекать на рабочей температуре 10-15 минут до сухой шпажки.
7. Остудить бисквит, вырезать кольцом 12см.

Размер 12 см



Торт «Красный бархат»

Начинка:

Клубничное пюре 80гр
Пектин nh 2гр
Сахар 20гр
Краситель опционально
Лимонная кислота щепотка.

1. Пюре довести до кипения.
2. Сахар соединить с пектином и всыпать дождиком в пюре, проварить 2 минуты.
3. Снять с огня и ввести кислоту.
4. Разлить по формам, охладить.

Крем:

Сливки 100гр
Творожный сыр 270гр
Сахар 40гр

1. Сливки взбить с сахаром до полупик, ввести творожный сыр, довести до однородности.
2. Отсадить пиками между коржами.