





1



2



3

орехово-грушевый торт



ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

- 1 стакан сахарной пудры
- 180 г сливочного масла
- 4 яйца
- 100 г блинной муки
- 1 ст. л. разрыхлителя
- 100 г молотого миндаля
- 5 спелых груш

Для начинки и украшения:

- 250 мл сливок для взбивания **Parmalat** 35% жирности
- 0,5 стакана сахарной пудры
- 1,5 ст. л. лимонного сока
- 1 белок

Время приготовления: 1 час 50 мин.

Порций: 12

1 порция: xx,xx ккал

белки – xx,х г, жиры – xx,х г, углеводы – xx,х г

КСТАТИ

Сливки «Пармалат» жирностью 35% отлично взбиваются в пышную пену и не оседают при введении в них фруктовых, ягодных или шоколадных добавок. Из них получаются очень качественные кремы для любых кондитерских изделий и выпечки.



4



5

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить желтки от белков. Масло взбить с сахаром, добавить желтки, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем, и миндалем. Постепенно добавить в желтковую смесь, все время перемешивая.

2 Взбить яичные белки в пену, аккуратно вмешать треть белков в тесто. Затем добавить оставшиеся белки.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом две круглые формы диаметром 20 см, накрыть пергаментом. Груши очистить, нарезать на кубики. Половину добавить в тесто, перемешать. Разложить тесто по формам, разровнять поверхность. Выпекать 35 мин. Дать коржам остыть.

4 Приготовить начинку. Сливки взбить в пышную пену.

5 Добавить оставшиеся нарезанные груши, перемешать.



6

6 1 корж поместить на лист пергамента. Выложить получившуюся начинку и накрыть вторым коржом. Смешать сахарную пудру с белком и лимонным соком и промазать торт получившейся глазурью. Переложить на блюдо. Грушу очистить, нарезать тонкими, длинными полосками и украсить торт. По бокам можно обсыпать миндальными хлопьями.