

# Рецепт: Торт «Рождественская НОЧЬ»

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА

*Торт "Рождественская ночь"*



 duckwapp.com

Если Вы сладкоежка или просто любите расслабиться перед телевизором с чашечкой кофе и кусочком нежнейшего десерта, то Вам однозначно нужно приготовить торт «Рождественская ночь» по данному рецепту. И даю слово – в такой торт Вы обязательно влюбитесь.

## **Ингредиенты:**

Для коржа:

3 яйца

100 г сахара

4 столовые ложки муки

1,5 чайные ложки разрыхлителя

5 столовых ложек молока

Для крема:

300 – 350 г сливочного сыра

200 г сахарной пудры

стакан сметаны – 250 г

Чернослив -180-200 г

20 г желатина

## **Способ приготовления:**

Шаг 1:

Отбиваем в миску 3 яйца и взбиваем в крепкую пену.

Не переставая взбивать, по чуть-чуть добавляем к яйцам 100 г сахара.

Взбиваем до получения пышной, однородной массы белого цвета.

Шаг 2:

Просеиваем 4 столовые ложки муки и 1,5 чайные ложки разрыхлителя для теста.

Добавляем муку ко взбитым яйцам и перемешиваем.

Шаг 5:

В полученное тесто добавляем 5 столовых ложек молока и ещё раз непродолжительно взбиваем.

Шаг 6:

Форму для выпечки торта смазать сливочным маслом. Нагреть духовку до 180 градусов.

Выложить тесто в форму, наполнив её на 2/3 объёма, и поставить выпекать на 30 – 40 минут.

Готовность бисквита определяйте прокалыванием зубочисткой –

осталась сухая, значит тесто испеклось.  
Остудить бисквит, не вынимая из духовки.

Шаг 7:

Готовим крем: 300 – 350 г сливочного сыра взбить с 200 г сахарной пудры, а затем добавить стакан сметаны (250 г).

Чернослив (180 – 200 г) освободить от косточек, промыть, сложить в миску и залить кипятком. Оставить на полчаса, чтобы распарился, а после откинуть на дуршлаг и просушить бумажным полотенцем. Нарезать чернослив на небольшие кубики.

В отдельной огнеупорной посуде замочить в холодной воде 20 г желатина и оставить до набухания. Набухший желатин растопить на водяной бане или в микроволновой печи.

Взбивая миксером крем, влить желатин. В готовый крем добавить чернослив и перемешать.

Шаг 8:

Остывший бисквит вынуть из формы и разрезать вдоль на три равных коржа.

Сложить коржи друг на друга, смазывая кремом.

Шаг 9:

Готовый торт поместить на 2 часа в холодильник, а затем достать и залить шоколадной помадкой или глазурью по желанию.

Шаг 10:

Для шоколадной помадки растопите на водяной бане плитку тёмного шоколада и 50 г сливочного масла (можно сметаны или домашних сливок). Тёплой помадкой смажьте верх и бока торта, а затем украсьте его по своему усмотрению кремом или марципаном.

Торт «Рождественская ночь» готов.

Приятного чаепития!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ  
БРАУЗЕРА**