

Вместе с мамой всё смогу!

**Кулинарный мастер-класс
«Фамильная легенда».**

**Мама-Оглы Ренат и его мама
Шангина Ольга Юрьевна
готовят пирог «Праздничный»**

г. Краснодар

МАОУ СОШ № 51

Рецепт.

Бисквит:

8 яиц,

2 столовые ложки сахара,

1 чайная ложка разрыхлителя,

2 стакана муки.

- отделить желтки от белков,
- белки взбить с сахаром до крепкой пены;
- по одному в белки добавлять желтки и продолжать взбивать;
- муку просеять через сито, чтобы тесто получилось воздушным;
- смешать муку с разрыхлителем;
- постепенно добавлять муку во взбитые яйца и продолжать взбивать;

Готовое тесто разделить на две части. В одну часть положить 2 – 3 столовые ложки какао и тщательно перемешать.

Выпекаем два коржа при температуре 120 градусов в течение 45 – 55 минут.



Во время выпекания коржей духовку не открывать, так как бисквит моментально реагирует на перепады температуры.

Готовность бисквита проверить деревянной палочкой: проколоть в нескольких местах. Палочка должна выходить сухой и чистой.

Каждый корж разрезаем на две части.



Каждую часть бисквита пропитываем сиропом от варенья (лучше брать вишнёвый сироп). Затем используем пропитку для бисквита с ароматом рома.

Рецепт.

Крем:

- 300 граммов сливочного масла (не менее 82,5%);
- 400 граммов цельного сгущённого молока с сахаром;
- 100 граммов вишни (из варенья или цукаты).

Размягчённое сливочное масло взбиваем, постепенно добавляя в него сгущённое молоко. В готовый крем добавить мелко порезанную вишню.

Все коржи смазываем кремом.



**Сверху крем посыпать
маленькими шоколадными шариками.**

Собираем торт. Светлые и тёмные коржи чередуем.



Ставим в холодильник под гнёт на три часа.

Рецепт.

Крем – чиз:

120 граммов сливочного масла (не менее 82,5 %),
70 – 80 граммов сахарной пудры,
150 граммов творожного сыра.

Размягчённое сливочное масло взбиваем с сахарной пудрой. Масса должна получиться пышной и светлой. Затем добавляем охлаждённый творожный сыр и повторно взбиваем. Крем перекладываем в кондитерский мешок.

Наносим крем по кругу на весь торт.



Выравниваем крем с помощью шпателя.

Рецепт.

Шоколадные подтёки для торта:

**100 граммов шоколадных капелек или любого шоколада;
1 чайная ложка растительного масла без сахара.**

Шоколадные капельки растапливаем в микроволновке импульсами до 8 – 12 секунд. Добавляем растительное масло. Получившуюся глазурь быстро перекладываем в кондитерский мешок.

Горячим шоколадом быстро рисуем на холодном торте шоколадные подтёки.



**Остатками шоколадной глазури покрываем
торт сверху.**



Украшаем торт по своему вкусу.

Добро пожаловать, гости дорогие!

