

# Кулинарный мастер-класс «Фамильная легенда»

г. Краснодар  
Пинчук Яна, 10 лет  
ученица 3 «А» класса  
ГБОУ школа № 15 г. Краснодара  
Фамильная легенда  
Чуприна Екатерина Сергеевна,  
учитель начальных классов

# Торт на сковороде



## Необходимые продукты для теста:

- ↯ Яйца - 3 шт.
- ↯ Сахар - 180 гр.
- ↯ Разрыхлитель - 1,5 чайные ложки
- ↯ Какао - 2 столовые ложки или плитка шоколада
- ↯ Молоко - 250 мл.
- ↯ Растительное масло - 100 мл.
- ↯ Мука - 130 гр.



В глубокую миску разбиваем три яйца  
и немного взбиваем.



Затем добавляем весь сахар и  
перемешиваем.



Добавляем разрыхлитель и  
продолжаем взбивать.



Шоколад необходимо растопить на водяной бане и влить в тесто.



Затем добавляем растительное масло  
и муку.





Тщательно вымешиваем, чтобы не было комочков. Мука лучше расходуется в густом тесте.



Разбавляем тесто молоком и последний раз перемешиваем.



Тесто должно получиться немного плотнее теста на блины.



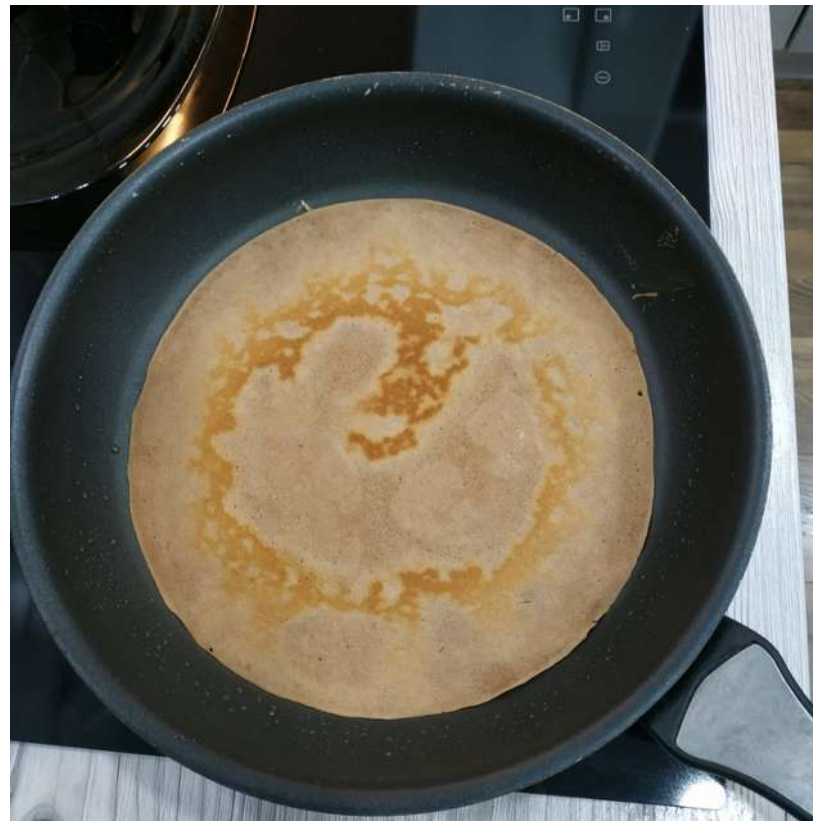
Підготавлюємо сковороду. Смазуємо дно  
небольшим количеством растительного масла и  
разогреваем.



Наливаем на одну порцию 1,5 половника.  
Выпекаем коржи на медленном огне. Тесто  
подымается и пузырится.



С каждой стороны выпекаем по 2-3  
МИНУТЫ.



После выпекания коржи оставить до  
полного остывания.



У остывших коржей необходимо обрезать по краям бахрому.  
У нас получилось 8 коржей.





Обрезанные края крошим. Будем использовать для украшения торта.



# Готовим заварной крем

Ингредиенты:

- ☞ Молоко - 1 литр
- ☞ Яйца - 4 шт.
- ☞ Сахар - 180-200 гр.
- ☞ Мука - 150 гр.
- ☞ Сливочное масло - 200гр.
- ☞ Ванилин



Для приготовления крема необходимо взять небольшую кастрюлю с толстым дном. Разбить яйца.



Добавляем сахар, мягкое масло.  
Перемешиваем.



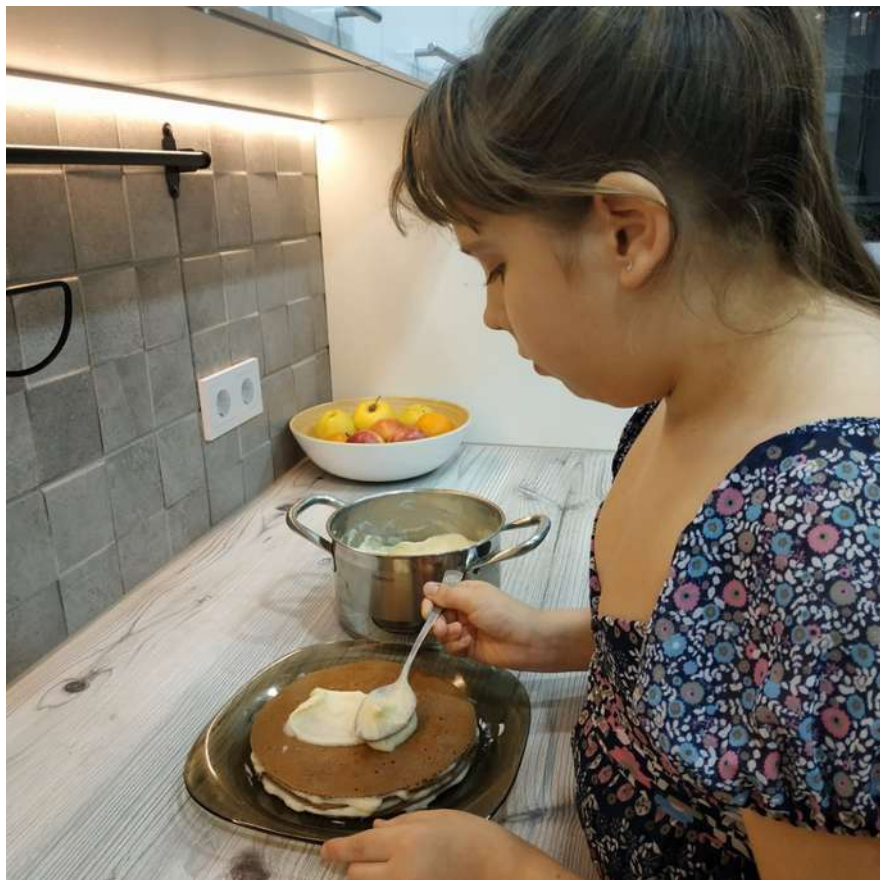
Затем вводим муку и молоко.  
Тщательно вымешиваем крем.



Постоянно помешивая смесь на медленном огне доводим до загустения. Варим крем до появления первых пузырьков, но не кипятим. Крем остудить.



Смазываем коржи кремом и формируем торт.



Украшаем торт крошкой из теста. Также можно украсить торт другими ингредиентами (орехами, шоколадной крошкой, фруктами).





Оставляем торт на 3-4 часа  
пропитаться.



Торт получается очень мягким и вкусным.  
Приятного аппетита!!!

