

Летний творожный торт

2010-07-05 14:01:07



В жару совсем не хочется сложных кремовых тортов, но если захотелось побаловать себя сладеньким, я всегда пеку этот красочный летний торт! Основа получается с ярко выраженным вкусом миндаля, а верх воздушный как суфле!

Нам понадобится: **Для бисквита:** 1 яйцо+1 белок 1/4 стакана молотого миндаля
2 ст.л. сахара

1 ст. л. растительного масла пару столовых ложек муки **Для творожного слоя:** 2 банана 1 лимон, очищенный от кожи, перегородок и косточек 0,5 кг. обезжиренного творога (удобнее всего брать творог в тубе)

1 яйцо 0,5 стакана сахара (по вкусу) + ягоды или фрукты для украшения

разъемная форма и бумага для выпечки

- Яйцо и сахар взбиваем в пышную массу, следом аккуратно вмешиваем муку и миндаль, вливаем масло и перемешиваем до однородности.

- Белки хорошо взбиваем и аккуратно вмешиваем в тесто.

- Выпекаем бисквит в смазанной маслом разъемной форме, при 200°C - 15 минут.



Готовим вместе с Нямой

Летний творожный торт

- Блендером или в комбайне измельчаем бананы и лимон, следом добавляем творог, яйцо и сахар, измельчаем всё это до однородности.



- На бисквит выливаем творожную массу и выпекаем 20 минут при 180°C.
- Тортик полностью остужаем, вынимаем из формы и украшаем любыми фруктами или ягодами.

© www.njama.ru