

## Торт &quot;Прага&quot;

2011-12-25 21:46:32



Честно говоря - я не застала те времена, когда за тортами стояли очереди, но я подозреваю, что и торты уже стали не те...

Рецепт ГОСТовский, за ним я сразу же отправилась к Чадейке, которая балует нас рецептами по ГОСТу, за что ей большущее спасибо!

Бисквит получается влажным, за счёт сливочного масла, но пожеланию его всё-равно можно пропитать, как это сделала я. И мне очень понравилась небольшая кислинка под глазурью, это очень вкусно, не пренебрегайте этим шагом.

**Нам понадобится:** **Для бисквита:** 6 яиц (отдельно желтки и белки) 150г сахара 115г муки 25г какао-порошка 40г сливочного масла **Для крема:** 1 желток 20г воды 120г сгущенки 200г масла пакетик ванильного сахара 10г какао **Для глазури:** 60г шоколада 60г сливочного масла А также 55г джема или повидла

Желтки отделяем от белков и желтки взбиваем с половиной сахара в пышный светлый крем. Белки взбиваем до плотности, добавляем оставшийся сахар и взбиваем до гладкости и блеска.

Аккуратно, поднимая слои снизу вверх, смешиваем белки с желтками. Муку просеиваем с какао и постепенно вмешиваем, тщательно, но осторожно.



Вливаем по краю 40г растопленного сливочного масла и перемешиваем.

Выливаем тесто в смазанную форму и выпекаем бисквит при 200°С полчаса.

Внимание, готовый рулет перекладываем на решетку и оставляем минимум на 8 часов. За это время он становится немного другим, более бисквитным, так сказать =) И совершенно перестаёт

## Готовим вместе с Нямой

Торт &#171;Прага&#187;

крошиться.

Разрезаем на три части и пропитываем (по желанию).



Делаем крем: желток смешиваем (не взбивая) с водой в равных пропорциях, так желток не свернётся при дальнейшем смешивании. Добавляем сгущенное молоко и ставим смесь на тихий огонь и варим, как английский (заварной) крем, добиваясь сгущения. Если боитесь - используйте водяную баню.



Уваренный сироп охлаждаем и добавляем в предварительно взбитое с ванильным сахаром масло. Добавлять надо понемногу, каждый раз взбивая. В конце взбивания добавляем какао.

Крем разделяем на 2 равные части и прослаиваем им бисквит. После чего обмазываем торт снаружи джемом. Осенью я закрыла много абрикосового джема, его я и использовала.

По совету Чадейки я, как и она, вместо сложной шоколадной помады сделала шоколадную глазурь. На водяной бане растапливаем шоколад и сливочное масло, покрываем ей торт.

Получается великолепно!!!!!!!!!!!!!! Очень и очень вкусно!!!!!! Обязательно порадуйте этим тортом свою семью.

Кстати, раньше у меня практически не было времени на такие сложные блюда, распорядок дня мне не позволял. Утром я готовила мужу завтрак, а также обед с собой на работу. Но теперь проблема решена - сослуживец мужа предложил ему заказывать еду прямо на работу, как делает он сам уже в течении нескольких лет. Так что теперь [доставка недорогих обедов в офис](#) стала для нас отличным решением - муж питается как нужно, а у меня появилась масса свободного времени, это очень удобно. Всем советуем!

Хороших вам праздников!!!

# Готовим вместе с Нямой

Торт «Прага»;

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)