Торт-кот продолжение понравившейся вам темы. Мы нашли еще фото с тортами-котами, которые мастерски выполнены, наверняка лучшими кондитерами. Посетители нашего кошачьего сайта пожелали заполучить хоть один рецепт такого тортика, чтобы порадовать своих детей таким вкусным чудом. Мы, конечно же, не смогли отказать в этом маленьком пожелании, и поэтому размещаем не только фото тортиков, но и один рецепт кото-торта на сайте.

Итак, рецепт тортика, должен получиться, такой кот как на последнем фото. Очень надеемся, что вы с удовольствием его приготовили и скушали ….

Для теста: 2 1/3 стакана муки, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 100 г меда, 0,5 ст. ложки сахара, 1/4 чайной ложки соли.

Для начинки: 250 г повидла, 1 ст. ложка сахара, 50 г. очищенных орехов.

Для помадки: 200 г сливочного масла, 1/4 стакана сахарной пудры, 1,5 ст. ложки сгущенного молока, ванилин по вкусу.

Масло или маргарин растереть с медом до получения пышной массы, добавить яйца и взбить. В конце взбивания всыпать просеянную муку и быстро, в течение 3-5 мин, замесить однородное тесто. Затем раскатать круглые пласты толщиной 3-5 мм и выпечь в течение 10-15 мин при температуре 200-225°. Выпеченные коржи соединить фруктово-ореховой начинкой. Верх торта и бока отделать помадкой. Торт украсить «ушками», выполненными из этого же медового теста и заглазированного растопленным шоколадом. «Носик», «глаза» и «усы» выпечь из заварного теста

С днём рождения!

Ева

Happy Birthday

HAPPY
BIRTHDAY
SAMANTHA

I ♥
DAD

Happy
Birthday

Happy
Birthday
Elle
xxx

50th Birthday