

Тортик красный бархат❤️

Для бисквита:

- ! Мука 135г
- ! перемолотые отруби, овсяные или пшеничные.
- ! какао 15г.
- ! разрыхлитель 10г.
- ! подсластитель или сахар по вкусу 10г.
- ! 5 яиц
- ! снежок "Торжок" 400 мл.
- ! красный гелиевый краситель 1 ч. л.

Готовим!

Смешиваем все сухие ингредиенты с желтками и Снежком.

Снежок смешиваем с красителем, мешаем до консистенции густого теста.

Белки взбиваем с щепоткой соли до крепких пиков, аккуратно вмешиваем их в общую массу.

Для крема:

- ! 300 г творога "Торжок" в брикете.
- ! Сыр рикота 220г
- ! Клубничный йогурт "Торжок"
- ! Подсластитель по вкусу

Все тщательно взбить блендером.

Каждый корж пропитать и промазать кремом, оставить в холодильнике на ночь.

Вес готового блюда примерно 1500, диаметр формы 16 см.

Приятного аппетита!