***Творожно-вафельный торт***

******

Понадобится: 300г творога (у меня был нежирный), 4 вафли, 50г сливочного масла, 200г шоколада, 1 сладкий детский сырок и шарики Несквика для украшения.

Вафли измельчить в блендере.

Смешать вафли с творогом. Я сахар вообще не добавляла, для меня его было достаточно, но если хотите послаще, то добавляйте.

Шоколад с маслом подогреть на водяной бане до полного растворения. Быстро перемешать с творожно-вафельной массой. Выложить массу в форму, выстеленную пищевой пленкой, утрамбовать и поставить в холодильник на 1 час.

Затем форму перевернуть на блюдо, снять пленку и украсить по своему желанию.

***Сметанный торт без выпечки***

******

Понадобится: 200г печенья (у меня «К чаю»), 100г сливочного масла, 2-3 ст.л. вареной сгущенки, 30г желатина, 6 ст.л. сахара, 3 упаковки сметаны (по 400г), замороженная клубника, 3 банана, консервированные вишни, 1 сладкий ванильный творожок.

Печенье измельчить в блендере и смешать с растопленным сливочным маслом.



Разъемную форму (диаметром 25см) выстелить пергаментом для выпечки. Выложить на дно печенье и утрамбовать. Поставить в холодильник на 15 минут.



Для первого крема замочить 15 г желатина в 4 ст.л. воды комнатной температуры. Смешать 600г сметаны и 3 ст.л. сахара. Подогреть желатин до полного растворения и добавить к крему, хорошо перемешать. На корж выложить клубнику (я даже не размораживала ее предварительно) и залить первым кремом. Поставить на час в холодильник.



Для второго крема замочить 15 г желатина в 4 ст.л. воды комнатной температуры. Смешать 600г сметаны, 3 ст.л. сахара и сгущенку. Подогреть желатин до полного растворения и добавить к крему, хорошо перемешать. На первый крем выложить порезанные бананы, сверху вылить второйкрем. Поставить торт в холодильник на 4 часа.



Застывший торт вынуть из формы. Украсить по желанию – у меня это детский творожок и консервированные вишни.



***Кучерявый пинчер***



Тесто :

2 яйца

1 стакан сахара

2 стакана муки

1 стакан сметаны

1 ч.л. соды / 2 ч.л. уксуса

2 ст.л. какао

Крем :

800 г сметаны 25% жирности

1 стакан сахара

Глазурь:

По 3 ст.л. молока, сахара, какао.

10 — 20 г сливочного масла



Яйца взбить с сахаром 3 мин..Соду погасить уксусом.



Добавить к яйцам с сахаром.Туда же просеять муку и положить сметану.



Перемешиваем. Смазываем формы слив. маслом или маргарином. В основную форму выкладываем 1 / 3 теста. В оставшиеся тесто добавляем какао.Перемешиваем.



Выкладываем 2 / 3 теста с како в другую форму по-больше.



Ставим в духовку печься по-очереди или одновременно , в зависимости от возможностей вашей духовки.

Если форма одна, то спечь по-очереди 3 коржа : 1 — белый, 2 — с какао.

Готовый коричневый корж разрезаем на квадратики 2 х 2см.



Делаем крем — перемешиваем сметану с сахаром, достаточно просто ложкой. Для крема лучше брать густую сметану, чтобы не получился жидким крем.

Основной белый корж кладем на блюдо и выкладываем на него в организованном беспорядке коричневые квадратики, обмакивая их прежде в крем.



Остатком крема полить тортик



Теперь переходим к глазури. Делаем ее как в рецепте "Яблочная шарлотка — праздничный вариант". Пока я "щелкала " во всех смыслах, мои домашние перепрятали молоко в более "надежное место". Поэтому моя глазурь на воде, не такая как надо. Последний штрих был смазан...

Поливаем этой глазурью наш тортик так, как нравится.



Отправляем в холодильник пропитываться.



***Рецепт желейного торта с фруктами***



Ингредиенты для желейного торта с фруктами:

яйца - 4 штуки

сахар - 1 стакан

мука - 1 стакан

киви - 2 штуки

бананы - 2 штуки

апельсин - 1 штука

желе - 4 пакетика

фруктовый сироп - полстакана

сода - на кончике чайной ложки

подсолнечное масло - для смазки

Способ приготовления желейного торта с фруктами:

Хорошо взбейте яйца, потом добавьте сахар и снова всё взбейте. Затем положите соду, просеянную муку и всё тщательно перемешайте.

Почистите банан, порежьте его на мелкие кусочки или разомните и положите в тесто.

Потом вылейте тесто в форму, смазав её подсолнечным маслом, и поместите в духовку, которая предварительно разогревается до температуры 180-200 градусов. Готовьте тесто около получаса, но первые 20 минут не открывайте духовку, чтобы тесто не осело.

Во время выпекания бисквитного коржа, почистите и порежьте на тонкие кружочки фрукты.

Затем вскипятите воду и высыпьте все пакетики желе. Его нужно немного остудить, но проследить, чтобы оно не застыло.

Затем остудите готовый бисквит, разрежьте его вдоль на 2 части. Полейте нижний слой фруктовым сиропом и капните немного желе. Далее выложите наверх часть фруктов, накройте верхним слоем коржа и тоже пропитайте его фруктовым сиропом и небольшим количеством желе.

Потом возьмите форму для выпекания со съёмным дном, переложите торт, выложите оставшиеся фрукты, залейте желе и поставьте в холодильник для застывания.

Когда как торт окончательно застынет, его нужно достать из формы, выложить на блюдо и можно подавать к столу.