

Алена Водонаева

Мамин ТОРТ



хлеб*соль®

Москва
2020



250 гр маргаритки

1 ст. сахара

3 ложки ст. сметаны

3 яйца

3 ст. муки

100 гр. маргаритки
 раскрошить в. вылить
 1 стакан горячей воды
 всё смешать, как смесь
 заквит в стакан 1 стакан
 муки (медленно) и быстро
 размешивать, это и для
 комков. В эту оставшее
 тесто (еще теплое) вылить по
 одному 5 яиц, как свое
 хорошо и быстро перемешать
 ложкой лопаткой выкладывать
 на смазанный марг. или маслом
 лист, оставляя место для
 подухания. Выпекать до
 золотистого цвета. Булочки
 центр шприцем заполнить
 мотил кремом.



И * В * Е * И * "ХИЩНИЦЫ"

ПРОДУКТЫ : 50 гр. разноцветного маргарита
 2 яйца
 1 банка сгущенного молока
 1 стакан муки
 1 ч.л. соды, гашенная в уксусе

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ :

Все смешать, вылить 1/2 часть на лист бумаги,
 уложенный на противень в средненагретой духовке
 и выпекать 5 минут до светло-песочного цвета.
 Горячий пласт рулета быстро намазать вареньем
 и быстро закрутить.

Вместо сгущ. молока можно заменить :
 1 ст. сметаны + 1 ст. сахара.





Торт «Безейный», см. с. 22



КОТ И ТОРТ «СМЕТАНИК»

Один раз мой любимый мамин торт был спрятан от Эскобара в комнате няни. Название торта говорит само за себя, и тем самым торт являлся еще более желанным объектом для кота. Дверь в эту комнату тогда забыла закрыть я. Заходила за свежими полотенцами и, уходя, оставила ее приоткрытой. Кот не растерялся. Запрыгнул на комод и хорошо поел. Слизал всю сметану вокруг торта снизу доверху и полностью выгрыз верхний корж, щедро смазанный кремом.

Кот, довольный, спал несколько часов после такой гулянки. Ну а мы больше не оставляем двери открытыми. К Эскобару после этого инцидента доверия нет. Сладкое он любит так же, как и я. Мой кот. 100%.





Заранее сварить 1 л. смывалки,
смешать с 50г. масла, затем
выпеченные крошки пере-
малать с этой массой.
Госбабить на ночь в холодном
мк. Доб зобливо.

Торт. - " Нежность "

1 банка смыв. молока

1 яйцо

100г. масла (шмел.)

4 ст. ложки. муки

200г. сметаны.

4 ст. ложки крема

0,5 г. и. соды, 0,5 г. и. уксуса

Всё смешать, смороду

смаз маслом и наливаеть

по 4 ст. ложки, не размешиваеть

Смешиваеть вграси кремсом

сметана с сахаром.





⇒ Оладьи ⇒

2 стакана молока
2 стакана пшеничной
муки
1 яйцо
1/2 ч. л. соли
2 ст. л. растительного
масла
1 пачка сухих дрожжей

1 Смешиваем все ингредиенты. Тесто должно быть консистенции сметаны.

2 Ставим в теплое место на 30–40 минут.

3 Когда тесто увеличится в размере, можно печь оладьи.

4 Сковороду с растительным маслом разогреваем и столовой ложкой выкладываем тесто на сковороду. Как только нижняя часть оладьи схватится, убавляем огонь и переворачиваем. Выпекаем до золотистой корочки. Можно подать к оладьям сметану или варенье.



