



Торт Три молока

🕒 90–120 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Влейте в сотейник молоко, положите сливочное масло и нагрейте до полного растворения масла, не кипятите
- 2 Просейте муку, смешайте с разрыхлителем и ванильным сахаром.
- 3 Взбейте яйца добела (в течение ~5 минут). Всыпайте сахар частями, продолжая взбивать, пока масса не увеличится вдвое. Тонкой стружкой влейте молоко с маслом, продолжая взбивать. Частями всыпьте муку, так же продолжая взбивать.
- 4 Смажьте форму для запекания сливочным маслом, на дно положите пергамент. Влейте тесто в форму. Выпекайте при температуре 180°C в течение 35-40 минут.
- 5 Для пропитки смешайте сливки со сгущенкой и молоком. Равномерно выливайте часть пропитки на бисквит, подождите, пока она впитается, и влейте еще. Поставьте бисквит в холодильник на 4-5 часов.
- 6 Взбейте холодные сливки до устойчивых пиков, всыпьте сахарную пудру и ещё раз взбейте. Бисквит переложите на блюдо, сверху покройте взбитыми сливками и посыпьте апельсиновой карамелью. Приятного аппетита!

Ингредиенты

♦ = Kotányi Produkte

Для теста

4 шт	Яйцо
300 г	Сахар
80 г	Сливочное масло
200 мл	Молоко
250 г	Мука
1 ч. л.	♦ Разрыхлитель теста
1 ч. л.	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью

Для пропитки

200 мл	Сгущенное молоко
200 мл	Сливки 20%
200 мл	Молоко

Для украшения

150 мл	Сливки 33%
100 г	Сахарная пудра
5 г	♦ Апельсиновая карамель

