



РІЗДВЯНИЙ ТОРТ

Тривалість приготування: порцій: Рівень складності:

🕒 2 год 🍷 8 шт ●●● висок
ий

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТА КІЛЬКІСТЬ

Яйця	4 шт
Йогурт з незбираного молока	250 мл
Вершкове масло	120 г
Цукор	125 г
Борошно	200 г
Кукурудзяний крохмаль	150 г
Упаковка дріжджів	1 шт
Сіль	2 г
Ваніль	

ДЛЯ НАЧИНКИ КІЛЬКІСТЬ

Вершки	200 мл
Молочний шоколад	300 г

Різдвяний торт

1. Розігрійте духовку до 180°C. Змастіть маслом форму для запікання діаметром 24 см. Вистеліть основу та бокові сторони папером для випічки.
2. Відокремте жовтки від білків.
3. У мисці збийте масло кімнатної температури і половину цукру.
4. Додайте 2 яєчних жовтки і перемішайте. Додайте ваніль і йогурт.
5. Просійте дріжджі і додайте в суміш.
6. В іншій мисці збийте 2 яєчні білки, поки вони не стануть білими та пінистими. Потім повільно додайте залишок цукру і збийте до стійких піків.
7. Обережно вмішайте половину яєчних білків у масляну суміш. Повторіть з білками, що залишилися.
8. Викладіть у підготовлену форму та випікайте при 180°C приблизно 45-50 хв.
9. Начинка ганаш з молочного шоколаду: вершки вилийте в каструлю і варіть на повільному вогні. Як тільки почне кипіти, зніміть з вогню, додайте шоколад і розтопіть його. Суміш повинна бути гладкою і однорідною. Дайте охолонути.



10. Виріжте форму ялинки та зірки.
11. Золотим порошковим харчовим барвником покрийте цукрову зірку та дайте їй застигнути протягом приблизно години.
12. Розріжте корж навпіл. За допомогою лопатки, намажте внутрішню частину ганашем з молочного шоколаду. Розкладіть цукерки Ferrero Rocher в два ряди по боковим сторонам торта.
13. Вставте зубочистку наполовину ялинки з зіркою, а потім прикріпіть її до верхньої частини торта.