

Закусочный торт «Любимому мужу»



Для теста: 200 г сливочного масла, 3 яйца, 50 мл воды, 2 ст. ложки коньяка, 600 г муки, 1 ст. ложка сахара.

Для начинки: 3 варёных яйца, 150 г твёрдого сыра, 2 средние луковицы, 200 г копчёной куриной грудки, 200 г отварных грибов, зелёный лук, петрушка или другая зелень.

Для осуществления этой кулинарной мечты и облегчения участи хозяйки вполне уместными могут оказаться покупные коржи для торта «Наполеон». Если купить их не удалось, то можно качественно приготовить коржи дома.

Яйца взбить с сахаром. Размягченное сливочное масло отдельно перемешать с половиной муки. К маслу добавить взбитые яйца, влить воду и коньяк, перемешать, всыпать остальную муку и замесить тесто.

Тесто разделить на несколько частей, тонко раскатать каждую на силиконовом коврике или пергаментной бумаге. Тесто очень эластичное и легко раскатывается. Положить его на противень. Проколоть коржи вилочкой, чтобы не вздувались.

Выпекаются коржи очень быстро: 6-8 минут в разогретой до 200°

духовке и – готово. Коржи остудить.

Каждый корж смазать майонезом и положить друг на друга, переслаивая разными начинками.

1 начинка – мелко нарезанные яйца, смешанные с нарезанным зелёным луком.

2 начинка-копчёная куриная грудка (или отварная), порезанная кубиками.

3 начинка– грибы, жареные с репчатым луком (пожарить в небольшом количестве растительного масла).

4 начинка– тёртый твёрдый сыр с измельчённой зеленью.

Бока торта обсыпать крошкой от коржей.

Закусочному тортнику дать хорошо пропитаться (лучше «дать ему наряд» на ночь).

Время приготовления 60 минут