

Торт бисквитный с творожным кремом

Для теста: 6 ст. ложек муки, 5 яиц, 5 ст. ложек сахара, тёртая цедра 1/2 лимона.

Для пропитки: 3/4 стакана яблочного сока или компотного сиропа.

Для творожного крема: 2 пачки жирного творога, 125 г сахара, 2 желтка, 1 стакан 35% сливок, тёртая лимонная или апельсиновая цедра.

Желтки растереть с сахаром, добавить тёртую цедру лимона, муку. Сверху выложить отдельно взбитые белки. Всё осторожно перемешать. Выложить тесто в смазанную маслом форму и выпекать 25-30 минут. Охлажденный бисквит разрезать на два пласта, пропитать соком или компотным сиропом.

Приготовление крема: желтки взбить с сахаром. Добавить творог и тёртую цедру. Взбить сливки и примешать в крем в последнюю очередь.

Нижний пласт бисквита покрыть 2/3 творожного крема, накрыть вторым пластом и слегка прижать. Оставшимся кремом покрыть поверхность торта. Украсить торт фруктами, шоколадом и орехами.

До подачи на стол поставить его в прохладное место.