

# Мастер-класс «Сладкие мечты»

Мохначевская Нюргуяна Васильевна  
Педагог дополнительного образования  
Руководитель кружка «Кулинария»









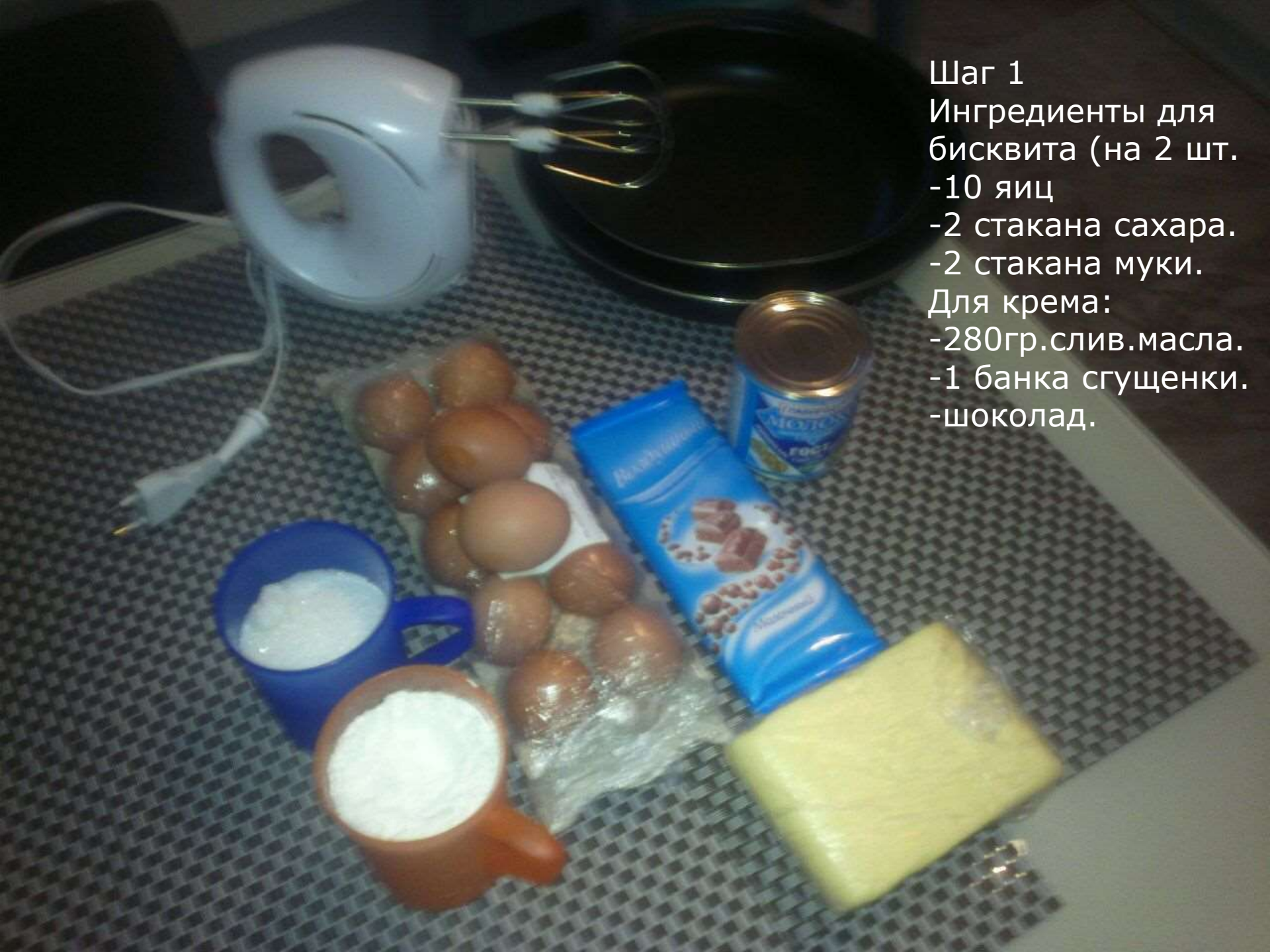
## Шаг 1

Ингредиенты для  
бисквита (на 2 шт.

- 10 яиц
- 2 стакана сахара.
- 2 стакана муки.

Для крема:

- 280гр.слив.масла.
- 1 банка сгущенки.
- шоколад.





Шаг 2.  
-взбить яйца.





Шаг 3.  
-Добавляем сахар.





Шаг 4.

-Добавляем в взбитую массу муку и перемешиваем ложкой ,чтобы не потерять образовавшуюся пышность.







Шаг 5.  
-Перекладываем  
бисквитное тесто в заранее  
подготовленную форму для  
выпечки.





Шаг 6.

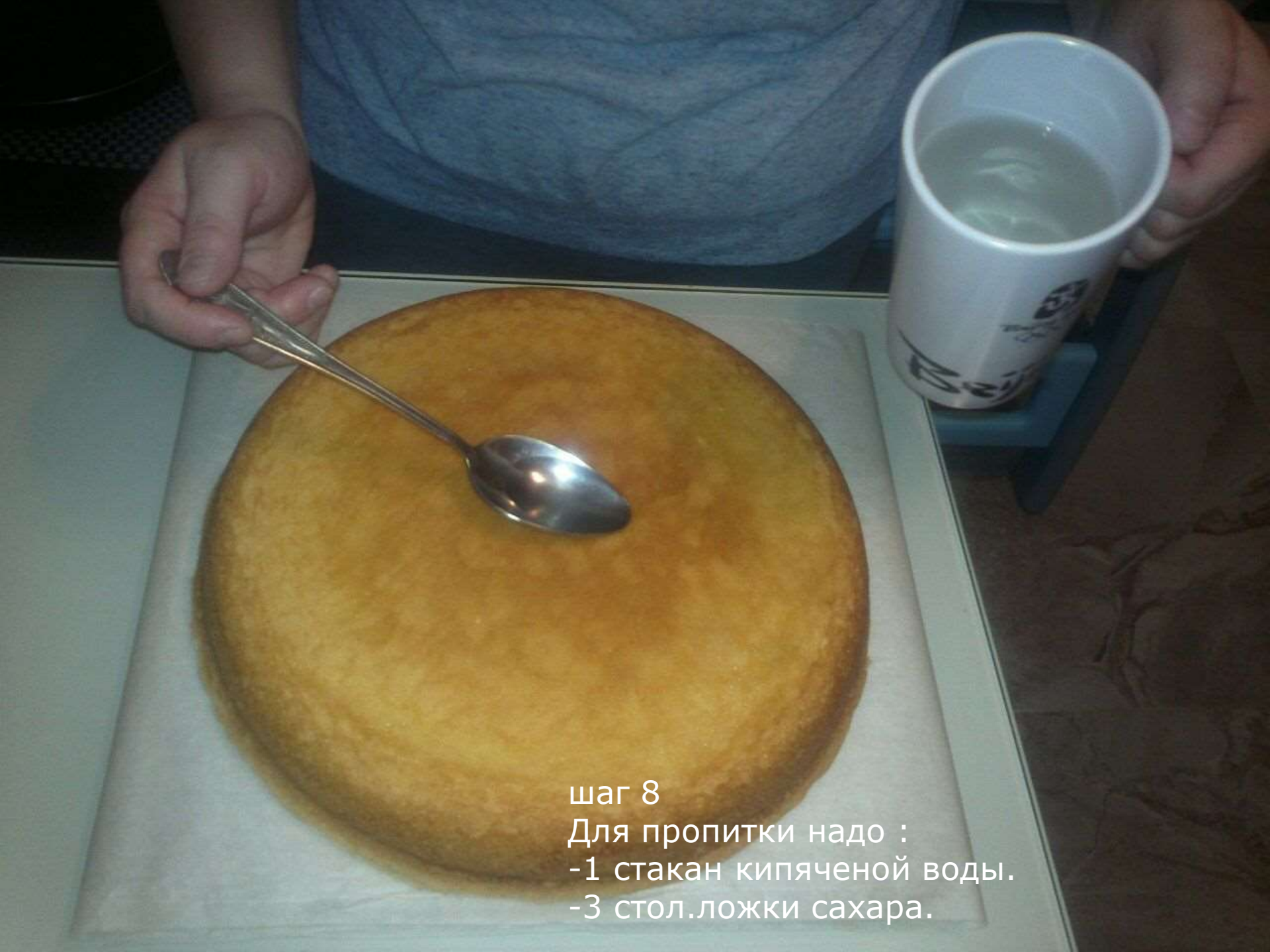
-Ставим форму с бисквитным тестом подогретую духовку при 180 град. И готовим 30-40 мин.





Шаг 7.  
-Через 30-40  
мин.бисквиты ГОТОВЫ.





шаг 8

Для пропитки надо :

-1 стакан кипяченой воды.

-3 стол.ложки сахара.



Шаг 9.  
Делаем крем  
-280гр.  
слив.масла  
-1 банка  
сгущенки.  
Взбиваем  
миксером до  
белого цвета.





Шаг 10.  
Когда наш бисквит  
остынет с помощью  
кулинарного  
шпателя или ножом  
равномерно  
распределяем крем  
по коржу.





Шаг 11.  
Таким образом собираем  
всю заготовку.



Шаг 12.  
-Растапливаем шоколад.







Шаг 13.  
Наливаем  
растопленный  
шоколад сверху  
бисквита.





Шаг 14.  
Насадкой  
украшаем  
бока  
тортика.



Вот и наш праздничный торт готов.



Спасибо за внимание!

