

# Вкуснейший торт по рецепту кроликов

А вы хотели бы попробовать большой праздничный торт, который готовили кролики? Этот простейший рецепт отлично подойдёт для начинающих кулинаров (под присмотром взрослого).



## ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

### Тесто:

350 г размягчённого

сливочного масла

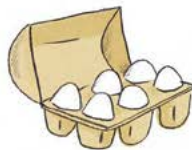
350 г сахарного песка

6 яиц среднего размера

2 чайные ложки экстракта ванили

2 чайные ложки жидкого пищевого  
красителя (фиолетового цвета)

350 г муки



### Масляный крем:

150 г размягчённого сливочного масла

300 г сахарной пудры

3 чайных ложки экстракта ванили

Чуть-чуть фиолетового пищевого  
красителя

3 металлические формы для запекания  
диаметром 20 см и пергаментная  
бумага





1. Разогрейте духовку до 180 градусов. Вырежьте из пергаментной бумаги три круга по размеру форм. Смажьте формы маслом и проложите бумагой.
2. Смешайте масло с сахаром в большой миске. Хорошенько взбейте ложкой, чтобы смесь получилась гладкой и однородной.



3. Разбейте яйцо в кувшин и взбейте вилкой. Влейте его в миску с сахарно-масляной смесью. Повторите то же самое с остальными яйцами. Добавьте экстракт ванили и краситель.

4. Просейте муку в миску. Металлической ложкой аккуратно смешайте муку с остальными ингредиентами.
5. Распределите тесто по трём формам. Разровняйте его ложкой.



6. Поставьте коржи в духовку на 20 минут. Проткните тесто зубочисткой – если она осталась сухая, значит, коржи готовы.



Готовые коржи оставьте в формах на 5 минут.

Аккуратно проведите ножом по внутренней стенке формы. Переверните формы над решёткой. Коржи легко вывалятся. Оставьте их остывать.

7. А пока приготовим масляный крем. Положите 150 г размягчённого сливочного масла в миску и взбивайте, пока оно не станет мягким и пушистым, как кроличий хвостик.

8. Просейте половину сахарной пудры в миску и размешайте. Потом просейте остаток пудры, добавьте экстракт ванили и краситель. Хорошенько перемешайте. Если хотите, чтобы глазурь получилась ярче, добавьте ещё красителя.





9. Возьмите один из коржей и положите на тарелку плоской стороной кверху. Смажьте кремом. Положите на него второй корж плоской стороной кверху и смажьте кремом. Наконец, положите третий корж плоской стороной кверху и размажьте остатки крема по всему тарту.



Ваш фиолетовый  
праздничный торт готов!  
Вот это вкуснотища!



Это всё Финик!



Нет,  
это Не я!