

«Замок закалдованной принцессы»

ТОРТ

А-ЛЯ КРОКЕМБУШ



совет:

КРОКЕМБУШ – ТОРТ-ПИРАМИДКА,

который можно приготовить не только с шоколадным кремом, но и с горячей карамелью.



Смотри рецепт на стр. 30 ➡



10 порций



20 минут на приготовление



40 небольших
круглых
профитролей



400 г
шоколадной
пасты



50 мл сливок
жирностью 33%



200 г варёного
сгущённого
молока

100 г
земляники



1 ст. л.
сахарной
пудры



*Попроси
родителей
помочь тебе
при работе
с блендером.*



1 В БЛЕНДЕРЕ ВЗБЕЙ 200 г варёной сгущёнки и 200 г шоколадной пасты.

2 ПОЛУЧИВШИМСЯ ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ при помощи кондитерского мешка наполни профитроли.

3 ПРИГОТОВЬ СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ.

Вилкой смешай сливки и 200 г шоколадной пасты, поставь крем в микроволновку на 1 минуту при полной мощности. Снова перемешай и верни в микроволновку ещё на 1 минуту.



4 НА БЛЮДО ВЫЛОЖИ 10 ПРОФИТРОЛЕЙ

по кругу, смажь их шоколадным кремом, сверху выложи по кругу 8 профитролей и так, промазывая каждый слой профитролей и уменьшая их количество, собери пирамидку.

5 В РАЗНЫХ МЕСТАХ

на пирамидке на крем прилепи ягоды земляники и через ситечко посыпь торт сахарной пудрой.