

Сиротин Антон: рецепт семейного торта.

Этот тортик пекли в нашей семье традиционно на Новый год или Рождество.

Его пекла наша бабушка Горкуненко Елена Валерьяновна, а рецепт ей его рассказала моя бабушка.

В этот раз мы сделали его полностью вдвоём с Антошей.

Рецепт:

2 яйца

1 ч. л. Сода

1/2 стакана сметаны

100 грамм маргарина или масла.

Замесить тесто(муки на глаз). Тесто должно немного липнуть к рукам.

Положить в холодильник минут на 40. Оно станет плотнее.

Подпылить стол мукой. Отщипать от теста маленькие кусочки сформировать шарик. Положить на Противень. Выпекать минут 10 до золотистости, при температуре 220.

Готовые шарики очень мягкие отложить. Немного остудить.

Сделать заварной крем

1 яйцо

1 стакан молока или сливок или воды

5 ст. л. сахара.

Ванилин по желанию или цедру апельсина.

2 ч ложки муки или кукурузного крахмала.

Яйцо перемешать с мукой до исчезновения комочков, добавить 1/4 часть молока перемешать.

В отдельной кастрюле вскипятить молоко с сахаром.

Кипящую молочную смесь влить в яично мучную помешивая. Поставить на огонь непрерывно помешивая варить до загустения.

В готовый крем всыпать шарики. Перемешать аккуратно. Выложить в форму.

Поставить в холодильник лучше на ночь и по пресс.

Украсить по желанию.

