

Закусочный вафельный торт, который не торт



Этот торт вовсе не торт. В прямом смысле слова. То есть он конечно выглядит как торт и очень вкусный, но не сладкий. Но вкусный. И красивый. Если коротко: читайте рецепт, готовьте, оставляйте восхищенные комментарии. Итак по ссылке [Закусочный вафельный торт](#).

#пицца #рыба #шампиньоны #food #fish #mushrooms



Закусочный вафельный торт. Ингредиенты:

Вафельные коржи – 1 упаковка (можно взять две упаковки вафельных хлебцов, как мы собственно говоря чаще всего и делаем)

Морковь – 2 шт.

Лук – 1 шт.

Шампиньоны – 500 г

Консервы сайры – 1 банка

Майонез – 100 г



Для украшения:

Соевый соус – 150 мл

Агар-агар – 1 ч. л. с горкой

Масло подсолнечное (рафинированное, дезодорированное) – 250 мл

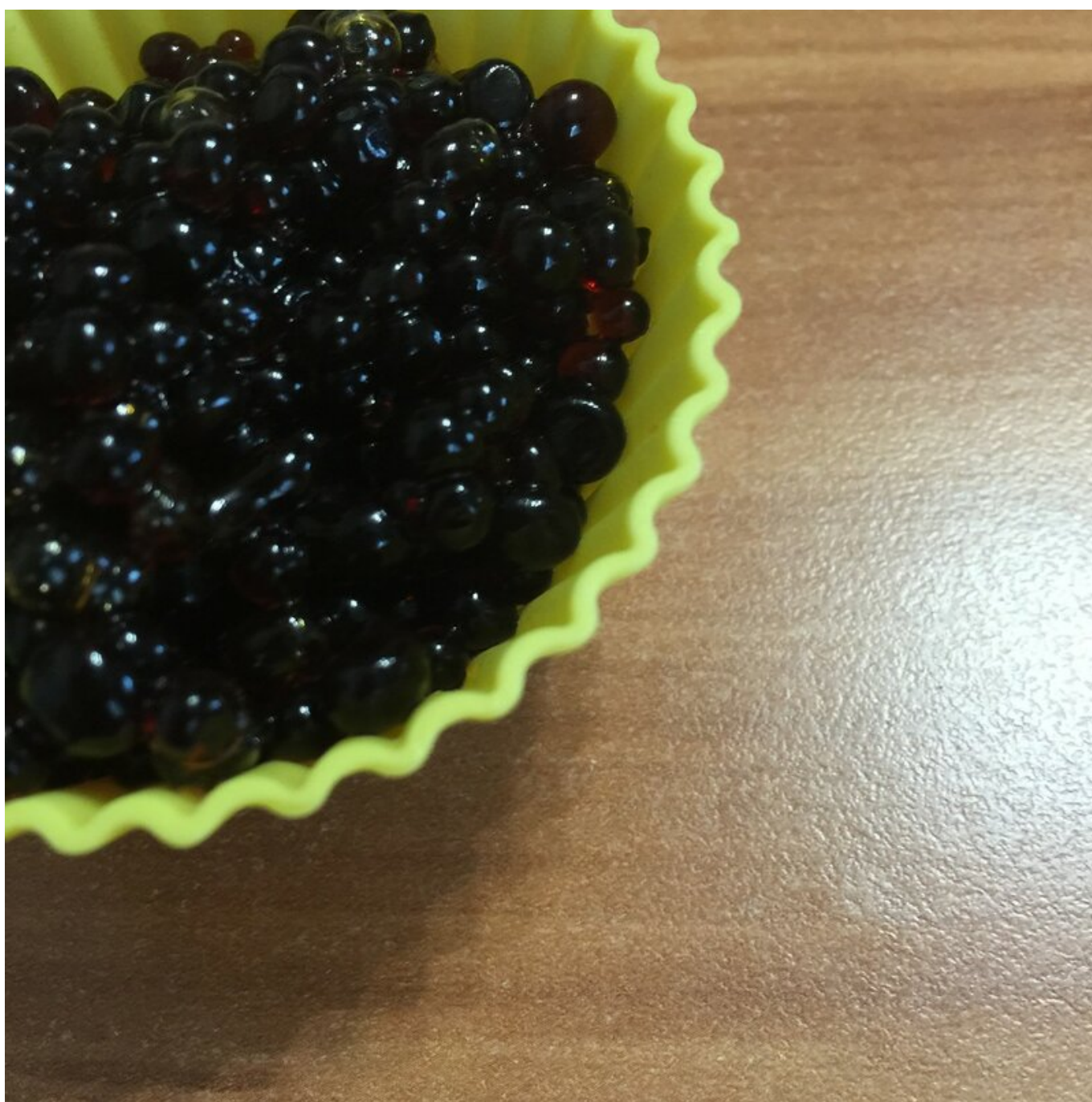
Укроп – 1 большой пучок

Закусочный вафельный торт .

Приготовление :

Обжарить морковь, натертую на крупной тёрке, и лук, порезанный мелкими кубиками. Отдельно обжарить измельчённые шампиньоны. Сайру размять вилкой.

Собрать торт: вафельный корж смазать майонезом, положить на него лук с морковью, накрыть ещё одним коржом, смазанным майонезом. Дальше: грибы, корж, майонез, сайра, корж, майонез и так – пока не закончатся коржи и начинка.



Последний корж смазать майонезом, посыпать измельчённым укропом. Мы ещё украшали “чёрной” икрой из соевого соуса. Приготовить её очень просто.

Поставить на один час в морозилку стакан подсолнечного масла. Когда масло сильно охладится, в соевый соус добавить агар-агар, довести до кипения и прокипятить в течение 30 секунд. Набрать в пипетку соевого раствора и по каплям отправить его в холодное масло. Капельки сразу же превращаются в маленькие шарики и оседают на дно стакана. Превратив весь соевый соус в “икринки”, вылить масло в другую посуду через ситечко. Икринки промыть под тонкой струей холодной воды. На самом деле, получается внешне очень похоже на икру!



Мы готовим и питаемся не только сладостями. Куриные котлетки с перепелиный яйцом, соба с шампиньонами и морковью и многое другое. Смотрите по тегу "пища" и не бойтесь экспериментов на кухне.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.