

Кефирный торт



Все мы разные: белые, черные, красные, некоторые с утра уже синие. И на завтрак одни предпочитают первое, второе и компот, а я вот люблю немного сладенького.

На прошлой неделе Принцесса баловала нас чудесным кефирным тортом. очень-но рекомендую...

#пища #десерт #сладкое #завтрак #готовимсами #дюкан #food #dessert #sweet #breakfast #prepareyourself #dukan

Кефирный торт. Ингредиенты:

Яйцо куриное – 4 шт.

Кефир – 200 мл

Крахмал кукурузный – 5 ст. л.

Сахар – 100 г

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Какао-порошок – 1 ст. л.

Мягкий творожок – 200 г



Кефирный торт. Приготовление:

Отделить белки от желтков, взбить их в пышную пену. Смешать Желтки, кефир, половину сахара, крахмал и разрыхлитель теста. Получившуюся смесь осторожно перемешать с белками.

Половину теста вылить в форму и поставить выпекать (мы выпекали в мультиварке в режиме “Выпечка” 40 минут, но можно и разогретой до 180 градусов духовке). Во вторую половину теста добавить какао. Выпекать на таком же режиме.

Для крема мягкий творожок хорошо взбить с сахаром. Остывшие коржи прослоить кремом, украсить кондитерской посыпкой и оставить на ночь для пропитки в холодильнике.

Очень часто принцесса готовит [десерты в стакане](#). С приходом в наш дом диеты появились разные [диетические пироги](#), например [пирог на фруктовом сиропе](#).

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).