

Ягодный торт

Ингредиенты:

- мука (400 г)
- маргарин (250 г),
- сметана (100 г)
- желтки (3-4 штуки)
- сахар (100 г)
- лимонная кислота (0,5 ч. л.)
- сода (не гашеная) (1 ч. л.)

Начинка:

- клубника и вишня (300 г)
- сахар (150 г)
- яичные белки (3-4 штуки)

1. Маргарин порубить с просеянной мукой, всыпать соду и лимонную кислоту, добавить желтки, сахар, сметану и замесить крутое тесто.

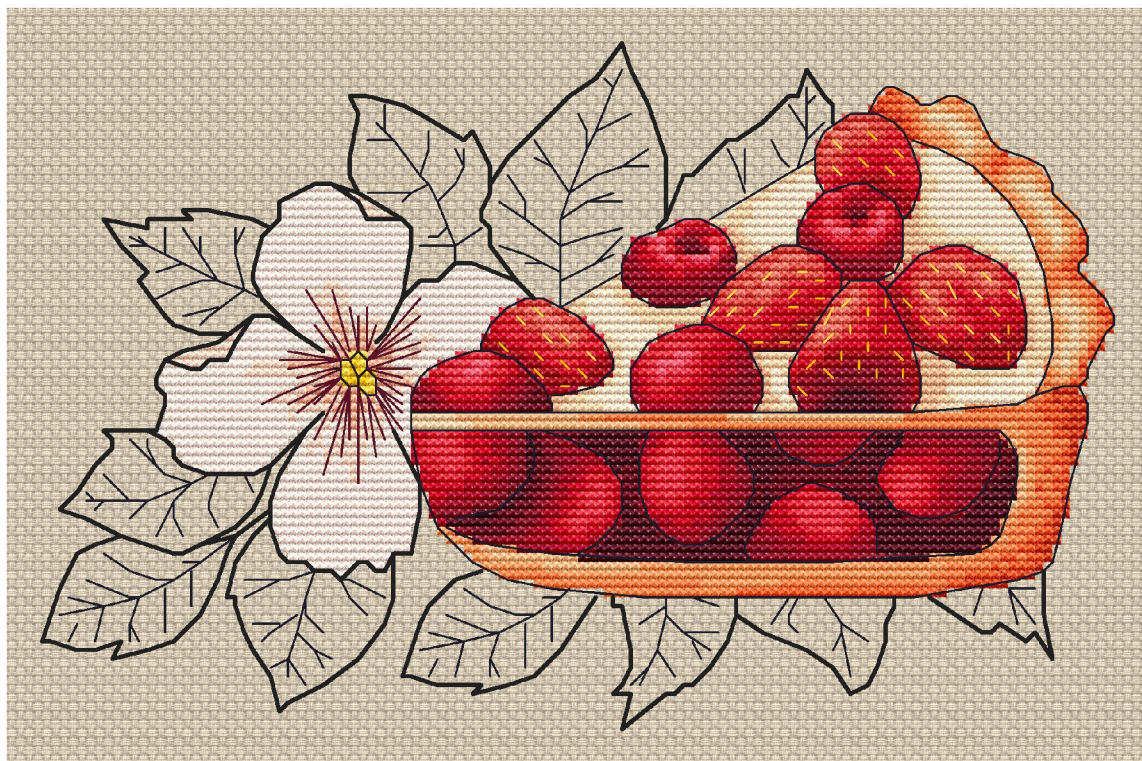
2. Раскатать его толщиной 2-3 см, выложить в смазанную маслом форму, наколоть всё тесто вилкой и поставить в духовку на 20-25 минут (160-170 градусов), пока корж не станет золотистого цвета.

3. Взбить белки в густую пену. Постепенно добавлять сахар, продолжая взбивать до полного его растворения – до крепких пиков.

4. Взбитые белки перемешать с клубникой, разрезанной на половинки, покрыть этой смесью уже готовый корж.



























5. Поставить смазанный корж в духовку на 10-15 минут.

6. Украсить свежими ягодами. *(рецепт от Елены Козыревой)*











Ключ к схеме (мулине DMC)

Крест (в 2 нити)

цвет	символ	номер	цвет	символ	номер
	♥	321			817
	⊠	351		6	945
	L	352		\$	948
	☞	444		●	951
	▣	666		//	3705
	●	720		ℙ	3706
	⊕	721		*	3770
	⤴	722		♡	3801
	↺	726		⊠	3825
	♦♦	754			
	■	814		X	321+816
	⊕	815		⊗	951+3825
	⤵	816	)	948+Blanc

Бэкстич (в 1 нить)

цвет	символ	номер
		310
		444
		726
		814

Бэкстич (в 2 нити)



цвет	символ	номер
		310

Схема для вышивки
«Ягодный торт»
разработана
Дмитрием Паненковым

Размер: 122 x 78 крестиков
Крест, бэкстич

Ароматы лета в твоей тарелке!

