

ЗвездЪ с вариации ...



ПРОДУКТИ ЗА ВАРИАНТ I: 1 ½ ОП. БИСКВИТИ – ЗАКУСКА / ПО 330 ГР./, 1 ½ Ч.Ч. КАФЕ ЕСПРЕСО, 2 ЗАКВАСЕНИ СМЕТАНИ / ПО 450 ГР./, 2 ОП. КРЕМА СИРЕНЕ, 1 ½ БУРКАН СЛАДКО ОТ БОРОВИНКИ.

ПРИГОТВЯНЕ: ИЗБИРАТЕ СИ ПОДХОДЯЩА ПЛИТКА ЧИНИЯ, ОТГОРЕ ПОСТАВЯТЕ РИНГА ОТ ТОРТЕНА ТАВИЧКА. ПОТАПЯТ СЕ БИСКВИТИТЕ В ЕСПРЕСОТО, ПОКРИВА СЕ ДЪНОТО. ОТГОРЕ СЕ ПОСТАВЯ ПРЕДВАРИТЕЛНО РАЗБЪРКАНИЯ КРЕМ ОТ: ЗАКВАСЕНА СМЕТАНА, КРЕМА СИРЕНЕ И 1 БУР. СЛАДКО ОТ БОРОВИНКИ/ АКО НЕ ВИ Е ДОСТАТЪЧНО СЛАДКО МОЖЕ ДА ДОБАВИТЕ МАЛКО ПУДРА ЗАХАР/, И ТАКА ДО ПОБЕДАТА ☺ /РЕД БИСКВИТИ, РЕД КРЕМ/. ОТДЕЛЯ СЕ МАЛКО ОТ КРЕМА ЗА ДОНАМАЗВАНЕ. ОСТАВЯ СЕ В ХЛАДИЛНИКА ЕДНО ДЕНОНОЩИЕ ЗА ДА СТЕГНЕ ДОБРЕ. КОГАТО МАХНЕТЕ РИНГА, НАМАЗВАТЕ СТРАНИТЕ С ОСТАНАЛИЯ КРЕМ И УКРАСЯВАТЕ С ОСТАТЪКА ОТ БОРОВИНКОВОТО СЛАДКО.

ВАРИАНТ II: РАЗЛИКАТА В ПРОДУКТИТЕ В ТОЗИ ВАРИАНТ СА В БИСКВИТИТЕ КОИТО СА С КАКАО, ЧЕРЕН ШОКОЛАД / НАСТЪРГАН/ И СЛАДКОТО Е ЗАМЕСТЕНО С 400 ГР. ТЕЧЕН ШОКОЛАД.

КРЕМА Е ДОСТА ТЕЧЕН. НАЙ-ПОДХОДЯЩО ЗА ПРИГОТВЯНЕ Е В ДЪЛБОКА ОБИКНОВЕНА ТАВИЧКА, АКО ИСКАТЕ ДА Е В ТОРТЕНА ФОРМА МОЖЕ ДА УВЕЛИЧИТЕ КОЛИЧЕСТВОТО НА КРЕМАТА СИРЕНЕ.

ВАРИАНТ III: СМЕНИХ СЪДИНКИТЕ С МАЛКИ КУПИЧКИ. ТАКА НАПРАВИХ МИНИ ТОРТИЧКИ. МНОГО ЛЕСНО И ПРАКТИЧНО.

КОЛИЧЕСТВОТО И ПОДРЕДБАТА НА ТОРТАТА ЗАВИСИ ОТ ВАС.

**СПЕЦИАЛНИ БЛАГОДАРНОСТИ
ЗА РЕЦЕПТАТА НА ЕВГЕНИ ЖЕЛЯЗКОВ.**

