

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО.

Торт «Черепашка».



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА.

Наименование продукта	Кол-во	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
ТЕСТО.			
яйца	6 шт.	Взбить до пышной пены.	миксер или венчик. миска
сахар	1,5 ст.	Добавить в яйца, взбивая.	стакан
мука	2 ст.	Добавить в смесь, взбивая.	стакан
мёд	1 ст.л.	Добавить в смесь, взбивая.	ст. ложка
Сода, погашенная уксусом	1/2ч.л.	Добавить в смесь, взбивая. Тесто готово.	чайная и столовая ложки
Растительное масло для смазывания противня.	3 ст.л.	Смазать противень под выпекание каждой лепёшки, чайной ложкой выкладывать на смазанное место лепёшку. Выпекать в духовке 5 – 10 минут при 230°С	противень кисточка лопатка.
Крем сметанный.			
сметана	500г.	Взбить в пышную устойчивую пену.	миска, миксер или венчик
сахар	1ст.	Постепенно добавить в сметану. Испечённые лепёшки обмакнуть в крем и выкладывать на блюдо придавая форму черепахи.	большое круглое блюдо.
Шоколад для посыпки.	1 шт.	Натереть на мелкой тёрке и посыпать сверху.	тёрка.