



Сегодня бирмамочки встретились для того, чтобы научиться украшать **Фруктовый торт**.

Каждая участница проявила свою фантазию в украшении и при помощи фруктов и ягод создала свой неповторимый дизайн Фруктового торта.

**Торт Фруктовый рай** - скорее всего так назывались бы торты, если бы мы стали придумывать им название.

[Мастер-класс](#) прошел интересно и плодотворно, вот такую красоту мы создали сами за два часа. Руководила этим процессом **кондитер-оформитель Кондитерского цеха «Шарлотт»**.





## Фруктовый торт: что мы использовали в работе?

### Основное оборудование

- кондитерские лопатки
- ножи, ложки
- миски

### Ингредиенты:

- коржи
- взбитый сливочный крем
- йогурт

- вареное сгущенное молоко
- фрукты
- компот из фруктов или ягод

### Оформляем Фруктовый торт

Готовый бисквит можно купить в магазине, в кондитерском цехе или испечь самой. Рецепт бисквитного теста читайте на [Форуме биробиджанских родителей](#). Обратите внимание, что

**бисквит должен постоять не менее 12 часов после выпечки**, только после этого можно приступать к созданию торта.



1. Разрежьте бисквит на несколько коржей. **Толщина коржа может варьироваться** от нескольких миллиметров до нескольких сантиметров. Это зависит от ваших предпочтений. Наши торты получились трехслойными.



2. Пропитайте нижний слой. **В качестве пропитки можно использовать крепкий сладкий чай.** Вкус будет гораздо пикантнее, если в чай добавить немного вина. Мы пропитывали коржи сиропом из банок с фруктовым

КОМПОТОМ.



3. Прослойка для фруктового торта может быть разной. Это зависит от вашей фантазии и наличия ингредиентов. В качестве основной составляющей мы использовали **взбитые сливки**, которые дополняли мелко нарезанными фруктами, ягодами или йогуртом.

**Совет:** прослойку из взбитых сливок и кусочков фруктов нужно делать следующим образом – смажьте корж слоем взбитых сливок, затем в этот слой погрузите мелко нарезанные фрукты.

Йогурт, смешанный со взбитыми сливками  
ананас

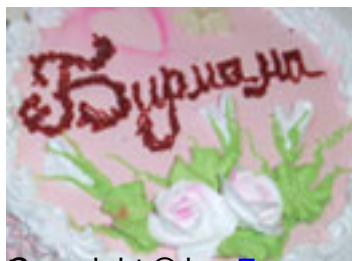
Взбитые сливки и мелко нарезанный



4. Аккуратно положите сверху следующий корж. Старайтесь сильно не придавливать. Аналогично предыдущему коржу, пропитайте его. После этого поэкспериментируйте с прослойкой: добавьте ко взбитым сливками мелко порезанные бананы, киви, абрикосы, черешню, персики.







Сторителюм [Бурляна](#) запрещено