



ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Если малыш захочет самостоятельно испечь торт, покажите ему этот рецепт. Торт, который мы собираемся готовить, не нужно выпекать, поэтому ребенок справится с его изготовлением самостоятельно. Ну, а вы ему просто немного поможете!



1 Для формирования торта берём салатник со сферическим дном. Отрезаем фольгу так, чтобы она закрывала окружность салатника с припусками 6–7 см. Можно взять полиэтиленовую плёнку для пищевых продуктов. Закрываем дно салатника фольгой (плёнкой).



ПОМОЩЬ
ВЗРОСЛОГО

**МАСТЕР-КЛАСС
ПОДГОТОВИЛА**



НЕЧУНАЕВА
Светлана Анатольевна,
учитель технологии,
педагог дополнительного
образования, г. Москва

**МАСТЕР-КЛАСС
ПРОВОДИТ**

Владислава
КОРЗНИКОВА,
5 лет



НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- ★ печенье сдобное — 400 г;
- ★ печенье сдобное
покладное — 200 г;
- ★ сметана — 450 г;
- ★ сахарный песок —
3 столовые ложки;
- ★ фрукты и орехи для украшения — по желанию;
- ★ пищевая фольга или пищевая плёнка;
- ★ ёмкость со сферическим дном;
- ★ одноразовый
пластиковый нож.





3 Сметану выкладываем в глубокую миску, насыпаем сахарный песок, перемешиваем. Полученным сметанным кремом смазываем дно салатника.



5 Плотнo одно к другому выкладываем на крем светлое сдобное печенье в один слой.



6 Сверху печенье смазываем кремом.



7 Укладываем второй слой печенья, смазываем его кремом.



8 Следующим слоем укладываем сдобное шоколадное печенье для тёмной прослойки посередине торта. Снова смазываем слой кремом.

Укладываем ещё два слоя светлого сдобного печенья, не забывая смазывать каждый слой сметанным кремом. Ставим торт для пропитки на 1–1,5 часа в холодильник.



12 Займёмся подготовкой к украшению торта. Несколько штук шоколадного печенья растираем в крошку для посыпки верха торта. Можно, по желанию, измельчить орешки.



13 Торт можно ещё украсить фруктовыми цветами. Для этого фрукты тщательно моем. Мандарины очищаем от кожуры и делим на дольки.



14 От груши отрезаем 3–4 см зауженной части с хвостиком, ножом удаляем мякоть, делаем надрезы для лепестков. Получились чашелистики.



15

Персик разрезаем пополам, удаляем косточку. Аккуратно вырезаем мякоть, верхний край срезаем «волной». Между двумя соседними лепестками делаем разрез до середины и заворачиваем кожуру персика в цветок. Вкладываем цветы в чашелистики.



16



17

Из зелёной груши или из киви вырезаем листочки.



18

Достаём торт из холодильника, накрываем его плоской тарелкой, переворачиваем, ставим аккуратно на стол и снимаем салатник с фольги. Аккуратно снимаем фольгу с торта.



19



20



21



22

Смазываем поверхность торта кремом, посыпаем орехами и шоколадной крошкой от печенья.



23



24

По краю тарелки выкладываем дольки мандарина, можно добавить ягоды смородины, черники или винограда. На середину торта выкладываем фруктовые цветы и листочки.



Торт готов! Приглашаем гостей!
Приятного аппетита!
Кстати, внутри торт не менее красив, чем снаружи!