

Торт "Генерал" пошаговый рецепт с фото

Категория: [Выпечка и десерты](#)

Автор: Kosshechka

Торт «Генерал» придётся по вкусу любителям сгущенки. Приготовления торта совершенно не сложное и можно экспериментировать с начинками и наполнением коржей.



Торт "Генерал" пошаговый рецепт приготовления с фотографиями

Торт "Генерал" напомнит вам традиционную домашнюю выпечку. Коржи получаются вкусными и объемными. Торт дополнен нежным кремом из сливочного масла и варёной сгущенки.

Ингредиенты для торта "Генерал":

Для теста:

- Сахар — 2 стак.
- Яйцо куриное — 5 шт
- Сметана — 1 стак.
- Маргарин (мягкий) — 150 г
- Сода — 1 ч. л.
- Мука — 2,5 стак.

Для коржей:

- Изюм — 1 горст.
- Орехи (грецкие) — 1 горст.
- Мак

Для начинки:

- Курага — 1 горст.
- Чернослив — 1 горст.

Для крема:

- Масло сливочное — 250 г
- Молоко сгущенное (вареное) — 1 бан.

Пошаговое приготовление вкусного домашнего торта "Генерал"

Мне нравится делать коржи с маком, изюмом и орехами. Как вариант можно сделать корж с сухофруктами, халвой или семечками.

Мак нужно предварительно залить кипятком и немного поварить в сахарном сиропе. Через 30 минут сироп сливаем и мак можно использовать.

Изюм замачиваем на 10 минут, промываем в холодной воде и отжимаем.

Орехи слегка обжариваем, затем чистим от шелухи и измельчаем скалкой.



Для теста маргарин размягчаем, нагрев до комнатной температуры. Добавляем сметану, сахар, яйца и тщательно перемешиваем. Постепенно добавляем муку и соду до получения однородной массы похожей на густую сметану.

Разделяем тесто на 3 равные части и в каждую добавляем наполнитель.



Коржи выпекаем поочерёдно в предварительно разогретой духовке в течении 20 минут. Я выпекала при температуре 200 градусов Цельсия.



Пока коржи остывают взбиваем сгущенку со сливочным маслом до образования пышного крема.

Остывшие коржи выкладываем на блюдо промазывая кремом.



Для украшения торта я использовала мастику и нанесла рисунок айсингом.



Начинка в торте не обязательна, но если вы любите курагу и чернослив то советую попробовать приготовить торт с ними . Сухофрукты нужно предварительно замочить, промыть и нарезать соломкой.



Затем выложить на крем начинку.



Этот торт я решила украсить бантиком из мастики



Приятного чаепития!