***Рецепт торта «Клубника»***(*на*8*порций*)

|  |
| --- |
| Развести 30 г желатина в 150 мл горячей воды (не забыть свериться с инструкцией). Оставить остывать. Развести согласно инструкции 90 г желе в 300 мл горячей воды. Тоже остудить.  В миску или кастрюлю выливаем сметану (лучше 20-процентную), насыпаем сахарный песок, его нужно в 3 раза меньше, чем сметаны. Получится 1,2 кг сладкой сметанной массы. Добавляем щепотку ванилина, хорошо взбиваем.  В массу добавляем остывший желатин и взбиваем еще раз. Добавляем мелко поломанный крекер (300 г). Тщательно перемешиваем. Делим полученный крем на 3 равные части.  Плитку шоколада (200 г) (лучше предварительно охладить в морозилке) мелко ломаем.  Достаем разъемную форму. Выкладываем в нее одну часть нашего крема. Аккуратно посыпаем его шоколадом. На шоколад выкладываем еще одну часть крема и опять посыпаем шоколадом. Потом выкладываем оставшуюся массу.  Форму ставим в холодильник на 30 мин.  Пока застывает крем, достаем клубнику (500 г), режем её на половинки.  Достав торт из холодильника, красиво выкладываем на него половинки клубники. Клубнику аккуратно заливаем желе. Ставим в холодильник до полного застывания (для этого необходимо не меньше 3 часов).  По истечении этого времени достаем торт, снимаем бортики формы, с помощью лопаточки переносим на блюдо, и можно угощать гостей!  Приятного аппетита! |

***Рецепт торта «Клубника»***(*на*8*порций*)

|  |
| --- |
| Развести 30 г желатина в 150 мл горячей воды (не забыть свериться с инструкцией). Оставить остывать. Развести согласно инструкции 90 г желе в 300 мл горячей воды. Тоже остудить.  В миску или кастрюлю выливаем сметану (лучше 20-процентную), насыпаем сахарный песок, его нужно в 3 раза меньше, чем сметаны. Получится 1,2 кг сладкой сметанной массы. Добавляем щепотку ванилина, хорошо взбиваем.  В массу добавляем остывший желатин и взбиваем еще раз. Добавляем мелко поломанный крекер (300 г). Тщательно перемешиваем. Делим полученный крем на 3 равные части.  Плитку шоколада (200 г) (лучше предварительно охладить в морозилке) мелко ломаем.  Достаем разъемную форму. Выкладываем в нее одну часть нашего крема. Аккуратно посыпаем его шоколадом. На шоколад выкладываем еще одну часть крема и опять посыпаем шоколадом. Потом выкладываем оставшуюся массу.  Форму ставим в холодильник на 30 мин.  Пока застывает крем, достаем клубнику (500 г), режем её на половинки.  Достав торт из холодильника, красиво выкладываем на него половинки клубники. Клубнику аккуратно заливаем желе. Ставим в холодильник до полного застывания (для этого необходимо не меньше 3 часов).  По истечении этого времени достаем торт, снимаем бортики формы, с помощью лопаточки переносим на блюдо, и можно угощать гостей!  Приятного аппетита! |