



Торт "Поцелуй" - в форме сердца и очень похож на "Киевский" торт. Основа торта - воздушное печенье. Быстрый торт, вкусный, легкий и без выпечки.

Ингредиенты:

- воздушное печенье - 600-700 г
- арахис - 1 ст.
- сахарная пудра - 1/2-2/3 ст.
- сливочное масло - 200-250 г
- сгущенное молоко - 100 г
- коньяк - 1-2 ч.л.
- ванилин
- какао - 1-2 ч.л.
- бисквитная крошка или молотые сухари

Воздушное печенье очень сладкое, поэтому сахар в крем лучше добавлять по своему вкусу. У меня было печенье двух цветов - розовое и белое.

Приготовление:

Взбить сливочное масло комнатной температуры с сахарной пудрой, добавить

сгущенное молоко, ванилин и коньяк.

Выложить на блюде сердце из воздушного печенья.



Смазать печенье кремом. Можно не смазывать, а обмакивать каждой печенье в крем (только верхнюю его часть), а затем выкладывать опять на блюдо. Кремом сильно не заливать, потому что нижний и верхний слои должны быть хрустящими. Посыпать орехами.



Столько же печенья отложить на верхний слой и, если нужно, для украшения.

Остальное печенье измельчить на более мелкие кусочки, добавить половину орехов.



Половину или треть крема отложить для верхнего слоя и боков, а остальной - добавить к измельченному воздушному печенью и орехам, тщательно перемешать. Масса должна быть немного суховатой. Выложить полученную массу на смазанный нижний слой торта, тщательно разравнивая.



В оставшийся крем для верхнего слоя и боков добавить какао, размешать. Смазать торт и бока шоколадным кремом, посыпать орехами. Бока посыпать также и бисквитной крошкой или молотыми сухарями.



Снова выложить воздушное печенье в форме сердца, украсить по вкусу.



Поместить торт "Поцелуй" на некоторое время в холодильник (лучше на ночь).

□ Если хочется сделать бока идеально ровными, то нужно их немного подровнять ножом, после того, как торт пропитается и застынет в холодильнике, а затем опять немного смазать бока кремом (заблаговременно оставленным). Но я не подрезала.)))



Я сделала губки из клубники.



`{loadposition new}`