**Бисквитный торт с ягодами и фруктами  
Читать полностью:** [**https://lady.tut.by/news/food/575158.html**](https://lady.tut.by/news/food/575158.html)

Тесто:

* сахар 120 г,
* миндаль 60 г,
* яйца 4 шт,
* мука 65 г.

Крем:

* желтки 4 шт,
* сахар 30 г,
* сахарная пудра 40 г,
* мука 50 г,
* молоко 400 мл,
* 30%-ные сливки 150 г,
* ванильный сахар 1 пакетик (10 г).

Декор:

* 300 г свежих ягод или фруктов (банан, киви, апельсин).

Инструкция:

Тесто:

1. Очистите миндаль, поджарьте и измельчите в крошку.
2. Взбейте желтки с половиной сахара до тягучей массы.
3. Взбейте белки, добавьте оставшийся сахар. Аккуратно ложкой смешайте белки и желтки. Добавьте муку, орехи и перемешайте.
4. Переложите тесто в форму (смазывать не нужно) и выпекайте 30 минут при температуре 200 °C. Остудите (лучше всего в перевернутом виде). Разрежьте бисквит на два коржа.

Крем:

1. Доведите до кипения молоко, сахар, ванильный сахар (тщательно помешивая). В желтки добавьте сахарную пудру, муку и перемешайте, чтобы получилась однородная масса.
2. После закипания влейте половину молока в желтки, перемешайте.
3. Перелейте желтковую смесь обратно в кастрюлю, уменьшите огонь до среднего и при интенсивном помешивании доведите почти до кипения. Крем загустеет.
4. Остудите заварной крем при комнатной температуре.
5. Сделайте сливочно-заварной крем. Для этого взбейте холодные сливки и смешайте с заварным кремом.  
   Читать полностью:  <https://lady.tut.by/news/food/575158.html>

https://menunedeli.ru/recipe/chizkejk-klassicheskij-recept/

http://foto-recepti.ru/vypechka/pechene-keksy/824-domashnee-pechene-yubilejnoe.html