Медовые коржи

состав:

250 гр меда

200 гр сливочного масла (82% жирности)

1,5 стакана сахара (250 мл стакана)

1 ч. л. соды (без верха)

5 яиц (крупных)

4-5 ст. муки

Способ приготовления:

Мед, масло и сахар, поместить в кастрюлю, лучше тефлоновую, чтобы не подгорала и поставить на средний огонь. Когда смесь начнет закипать, положить соду. Масса начнет пениться. Не снимать с огня до того, пока пенка не станет приобретать золотистый оттенок. Мешать до тех пор пока вся масса не приобретет янтарный цвет. Снять с огня.Продолжать мешать,тем самым помогая массе немного остыть.  Просеять первый стакан и тщательно перемешать.Просеять второй стакан и также перемешать. После чего все яйца набить в отдельную пиалу и сбить с помощью венчика или вилки и потихоньку вбить в тесто, тщательно помешивая. После чего просеять остальные стаканы с мукой и осторожно перемешать с тестом. Постараться не переборщить с мукой. Муки приблизительно потребуется один килограмм. Это зависит от качества муки и от степени ее отлежанности. Как только тесто начнет отлипать от стенок, значит оно уже практически готово. Надо его разделить на равные части и сразу отформовать, пока оно теплое, делать это гораздо легче. При этом лучше использовать пергамент, а не фольгу. Заранее нарезать той формы, которую вы хотите ей придать и то количество, на которое вы хотите его разделить. Печь при температуре от 180-220  гр.ц. Корж должен приобрести золотистый оттенок.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh4.googleusercontent.com/hX-38Ws5fnnIGhxGs711NxxFlwi1PeHtHPilSs3qCi1aJTztaEMqO_lDOUD_9XWheQldFkRJoTeDDclFS4bjFnP2PPSY56Jt4ofYfdtqOwSIcSn3DEQhXmt0EQxpAM06lRtATI8y | https://lh4.googleusercontent.com/qKkSzOZYHG3A0qvZ8O44JXMZMyShjTXG7L80BoLLgs5Dts3oF-EfGBCnPgRjSzg31Scae8IRNbMTe4z1xIyUC2vK95gqxxY7kytsOxzD-emslCu3ubJlF_1WU7XJWPuCv0Mk9_a5 |
| https://lh3.googleusercontent.com/uXQ9WY3R-2KWed1Bxj565x-AELtcD1KscDnwU-HdL9mxQ8unVJYkK3ICNnLe9-_3LpvmZubsf63_XoldfPcQyPjBD8hF5gBgXoeXLZbob6XEh64abAX1Yfw7-E1tM44_r-v8UYWS | https://lh5.googleusercontent.com/ttFEsuTtO0i4iQDzVLrQSgxFsSScAfzV5RumKfrPkVP8nf-GIaoxG3x3SjDq8O9bFuB9u8NLtfQqTulZXsss45Jewg1Tc0J8Y2lMOpPQtGnDlsjqPPrf3K5MvmZyBSfOcqG4MgFW |
| https://lh4.googleusercontent.com/qOqg-2lBnKd8BuEXVVMIsTDG26TqrhALRDCWFyJln_qeCeKnhMDnPwb4XkTqixH2aXrW-JeUII_9FvnLYgeVuNBcBiKgwUJPXJyCBNSQc7Vn__6Ye-F31ZKIDqkikxvb0LYQSJl8 | https://lh6.googleusercontent.com/9tW_Bv4HvjKPiB3P8juA0Ii_ppH_E5UVJOwMhakwOns7umo_5sma3j_1eLkpQVxMPWyVPtX6ooQnxTlYVzV2KP1w21mPX-wvBWfGdY7hlfGGCUudgyZ7WuQVLbogA8nM1BMlAOhV |
| https://lh6.googleusercontent.com/Ijy_XqyBqcZvv4n9W7KPjHvAj-b4Wp1pYBAtEKd7_kfYNiAQ9gmQ3OWwftb9KKx0wm6MZkBflCnoLdjXjNVan7Xmr8bLAOoYFIONMLk0HCF3wGntoXbYVU3vuvmCTfrIAeRc9Dt0 | https://lh5.googleusercontent.com/YKyDoja3aLN6W3Z8w8Mf-2O2FbmMka-1q-z1_Avjg0YF4ELPEy-r32ITIlse9YaItIXJhngBkcsn-RoU_tKNk3b07yuUXVxhkmcj7T5mdJSnSKgpxjl4h2UfvethtKRMU2r0Ytx_ |
| https://lh6.googleusercontent.com/QO6aeMe-8ZrO-gvDqAfGgXrL_maqcbBhydT6V1JHSOp5hJgUqTU4anIlJm8M3TEK30UUlmBMs58XUYhWlb81YeP8uRNklrWd12C_oE0vIR7mjzKfcuY0Jg3i3guDUUgLplSxndFd | https://lh3.googleusercontent.com/_clGvXl-FbAl6wTKJW2PGyNmGwL4WUi42nW1-WFTj9teF1YSwdD9HVuz5mc707uv1qiCqjAjNF8ALlNneVMS-EDkgAO2rQmvm_ablfa6FWNJr4vPCyy2ObmsXjRYJu4irfw-0qpl |
| https://lh3.googleusercontent.com/SzYSLsfDeQ1kqVWMXnp9GpVDKNwUWlZIKm8SWAbpXqZVn7cmqd-9W_GwD9ogjCRhAFZvBSmdEtQlAk4hPHJFRM8WIK7k1d5BRQ174UOGxlW-JvjNNM2kgY97x-piRYnDtqYVqsyB | https://lh4.googleusercontent.com/fslvQ6yoHm90K46rqqzs7ifxhhPiIta3XacHXJ87ySlghBmmzCH48o4w0gdnztVKntMIHdGbJmzm8MzSXsZ5LUQeGx_Qe-I9AWGDgO60bUCWZl4BhgG-FigJcrQ28cgib0uH--1F |
| https://lh3.googleusercontent.com/mrH2uHTofxQYQCPd98VeUCfQtvWijdCtIfPJlGX8z53QXOr4BCl8XnjeBQ-AGvOosCenerDzICpAlLdoIzIx4UTeYe5c1-1IcxwqaZ5GPjKxUXa4FEkx8zTkCD7eUSgJBpEGsU_X | https://lh3.googleusercontent.com/0Hj6izwrISP7xyBiDQQW8t5B3x4aEAtbwe8t_5o8DVzih7s7mzxZ3Q_J_4IzBiV5ZhJ6UBB_0YnEbIoRTgqqHIxPhObrL5sReEKo4_P52l2SbuT9WA3Z29N4UGdT6XlNQ7c2pgqf |
| https://lh6.googleusercontent.com/Y-szqtxVyaa4DOSfIj9a3sBeMnsz25pM6pJ_8taho-yFnG76kvSOtc9UIz65_m2fsF6F7ZbgQv5mmghFQQJFFNdim-bM3KFnjylVpZqs1m-zQlD_-AqCaquyfLZWZQgF1yMENPDB | https://lh3.googleusercontent.com/bWdAczOB2IgWAv-Q5Ht1zepU_sjW3Jaq5KiIMZkW4UhHRBnUybqS6n7_1T_3hoH5--Qy3gmc_HBs5xvnz5K0wO0iu992UqGJyeX2yXjSxhMTEei5OlwPb-6A4iXTZrMloctx5tQn |
| https://lh5.googleusercontent.com/MW-bHQBNJbVNbW060gAfIyvzh6VcAw9Ej_VpkNjrrKjLtIAASUaTh-rVjhTuTCBUIRz8dTUnZnK87-CPkiwFbwCyniqD5mHlgy3ICaFETXW_lXc2XdUjqHGQqwBdoE0MvLWsSkf4 | https://lh6.googleusercontent.com/ga0QmIfDee2MkMXMAAO1aOY_Met7cXWVt72KsPCgRr_NjZPpd79IZMiCwfqV_pGxrWMVcRQCN1WyReU3futDM3j-TG3zKMXej0mT4BzSWrYIbxdSC_Sk844eoqpTR3MEIEzQn3E7 |
| https://lh3.googleusercontent.com/DOwRBuzYv6XS7_Brm5Te1BDeNUI98qyx83GWLdVHSbxlQSlI9J567zs_XrmRo2WHR4jVEks4iwVJ_8prfU5324OPdSgnsMPA191livyi1pSCdp4oU9SxdzRYSXjTMDm8CVXzVoxh | https://lh4.googleusercontent.com/X4qm3ymXuPi8IkPdAsqlDsB74wBqs83VuzkTqcDL6jd5CdqJG9A2UjLrsRknzBK7346kySp_EtbrO6WI9Ck_0RYJmWLG6WrQWpqjUa2C3QdzuY_lxxnYAIl-nnVLMbxaur-D8s5i |
| https://lh4.googleusercontent.com/nhF7nn1KZaQXc5q_ahFLh6c0n1B-g_IiPUodgs4KupEfHsUf-6ehgXlMiwn-A77kKk_yxPHkT8py3ECt4TwdNt73gTFaD2UnC4T1-TWVODHmjqt0W4IoSMK-tCRGFemJZ7iatWFp | https://lh5.googleusercontent.com/jyxSF7zMDcq-WjfDbENdNkkHk3e-9f6wzc8RlsOU5J29rNctbzNiiddopMOF7dR6XnoECfSbzXUcuK0c6Teq_U4oRL9F4WvRZFJwZFK8il7wYCk-zDs1ODnHyZ85EFESlZLXm4Wd |
| https://lh3.googleusercontent.com/lB4oN76hC5Wsu5LT0V9AJX4hQPmsRn8mJMe0WPmcMzato_zUYgT_dEHIu2XTRY1n3hpIgEQUEi7EWn0a2gEtYt4gMpBNpz58oXibV1CtNf_FBf35PtSMhBWvXMbWjuxhv1H1WAA5 | https://lh3.googleusercontent.com/_XuzEuEXkjKklfn4TImPvL65Ezhe-F3qWm3U1bf7wSzVTt4WDCby-jZaB0QjXIUEKi57jW8DqZMRQueqTqRP-Cr9WOfQg7x9YYSh_-LD8MifsM1o2kEAw5xlto3ML2EAxvAcnEYt |
| https://lh5.googleusercontent.com/7ZOmRq60mjYKMnKbOQGEuAfEvZyH2QfRR1yLB8EBJ-QHcN4B3MPEi1iuH8RWA002eZhL1tRAqp5C7tZ-hkhik8JU29glkfZzESte5gRbgq20FxQ-SaPfJA6pkVv96U2wZEKAEMus | https://lh3.googleusercontent.com/kYwe4zJp4IjgKpd1N0BZjNow1kAoV_uWjDMIvRS0mAKH9u1GiNWTtNX6gREqCF6fFxR9EOYr8x5jNBdx2u7Ph0svQZKxYpy6u80ZpGP0Zj3mfTVgd6V5EbQjUwbQIzXtdnSfU1b0 |

Чем смазать медовые коржи:

1. Сметанным кремом. Взять 30% сметану. Просеять одну столовую ложку сахарной пудры, добавить в нее ванилин или ванильный сахар и перемешать.

2. Заварным кремом. Одну столовую ложку муки просеять, перемешать с одним стаканом сахарного песка, добавить один желток и один стакан молока. Тщательно помешивая венчиком поставить на средний огонь и довести до кипения. Снять с огня, добавить ванильный сахар и 100 гр. сливочного масла. Тщательно помешивать до получения однородной массы.

3.Идеал полузаварной, полусливочный крем.

Заварная часть:

2 ст. л. просеянной муки, перемешать с 0,75 ст сахарного

песка и 1 ст. холодной воды и поставить на средний огонь. Тщательно помешивать, чтобы избежать появления комков. Довести до кипения. Снять с огня и сразу добавить 0,25 б. или ст. сгущенного молока, пачку ванилина или ванильного сахара. Дать всему этому остыть до комнатной температуры.

Кремовая часть:Перемешать остывшую заварную часть с 200 гр.  сливочного масла и с 2- я яичными желтками и хорошо взбить до получения воздушного крема. Если смазать коржи этим кремом и украсить 250 гр грецкими орехами, то получится торт " Идеал" или " Мужской идеал".

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh5.googleusercontent.com/ETh5qkcDvNJlq8QLLob0hk8Il-w9KgQwMsbDN7R8t-CBZkM9TjQQFdHUQNk_oV2DmRA1WN3uau-guE4fd2Daoqnid6X4jGUJltbHwUiYRKJ4KdeJAWZ87HDxwRm0K7LNArkgB-LX | https://lh5.googleusercontent.com/lCAhGI165_hrumZLj8hCMVJbE2uk1xYWqvPMBTpJq8gfTdm4hYSwqTmoVuab4lJcjdTewFbkWQ4XmPZ-L-VGsez--RgKQgLJf-XuLpUwdhrbZSmhDdv1p2PUb4CNTPzvHVzqpcwV |
| https://lh4.googleusercontent.com/DAqgtuB4XoI90y-bOCjy70zPWvgUpxuEhg-LzXRxSW24ZxbmplrjAG_iO2qVnwIMT1qyXS5j7zkRCZ0qPxAikMV0wHytvgE-TqVVaWFF3fM4e5g_k5Dno6v51hnFlwObS11Sb-5t | https://lh5.googleusercontent.com/Nxooha-b0XX4eqXxhqOsbYWJw0CVMzEYk8ynbKVtLyAWTUH5Ork73gSDkqwn0AIvbkrUbjBOPmirpf2Lbwy5BidLonZ7gwBEK6KeIKzFGzTkfkVHt9RIW2BEGjC5EJ6HfqJAldvr |
| https://lh5.googleusercontent.com/8vkO1br6zUrdNXPwcGnZwpbAdbMu2P_uvTItnPVLcUSWgtNstgWzqHgaKqhLKrOIJ3Qyf6nQo75pTmaN94eQyOBQXwlRwiHp-LrbzggD--ZGlaS-CrVWB4d3t7lVpSSGW7E_bDZI | https://lh3.googleusercontent.com/xn18O820x5r_V-UhePTUh8iCSNftYtOBY3PGEnULxTzB9mbSAy_v-14nYkXGjGXkbxU6f3As_sFuk5QWIlB2kz9oVyiO426KLvqhYR3htxNDK1WZ-HcpDQNMoLg_465wZiTP3Ug0 |
| https://lh4.googleusercontent.com/GyZXfEuqCWC7O5m_Aa3FtrLSxEKCHTuV0z9uZZdJsbE6QmpQjPwR_-SEPkBlCPpk3XMiGxTRhNeyGnwOZq0RWwJbZA8JuqDwPFj3SdAGlWo0DC5awIYbsxNsjQ3srczfktHgnM0E | https://lh5.googleusercontent.com/s4oiNo8ytgvPsdXiYTVoXEDmfaeMapTqVGn7EaDC4tF4Y66Am9xr41o6FI2V9atGp9hnnubpQIsqA6ZeK7kYkMEwep6UZ_vLE44Rzrwp-pFHetqL3SYX67vu6HtwT9P9HcZthzu3 |
| https://lh3.googleusercontent.com/8bQ71pWGb6M79BjqRNq1Oqs1fRxAqWc6Mj9ZDHReh4EDdjVo2SAJeKZ3RkywjH64sQgK-J2Q16omUoKvBX2V_ZHip1Bqz7UUEcL3DUqnhI7Xs93XcBZQIhN9GxfhVgtZPMTR2Mba | https://lh3.googleusercontent.com/LzEzc87y_bNtMx0wIqeM3pmM3Le3v-hizPd07JDyv92FeI2Jydyg61k6t_ogrlhBRtuss7tSGyQsxc6DO4zXV8ubwFkiwxpmJlSUI1T2r6aPGjb2_TGGkLL6HiVL1WHsBSmN75xP |
| https://lh6.googleusercontent.com/N5LkReAYJPlBrNL5BcA9U22dkk1n4EaoVe4fI7CYmv784HZnoSWbf2qwT53l-qcY87n9rqV6KoeTHxVOU5Np-P_TlHrou1AzeF6yZ_zzTnr3IFJczVW-SYfpEVmphr35DzCVeG04 | https://lh3.googleusercontent.com/lwvBhRn9kDSGhaK6phghIEO0TGaTBm6JWY6ISSG6ummOiUHda6KmL1efucArOB0du0I6q-ExGQCeOstgHl2R1e2fiZMb_ET9ZNdfIo12Yy4lKj4Iuu6rlE8307GhvjqNvhaO7H8C |
| https://lh6.googleusercontent.com/o6Zdr-nPkeszEoet6drTEGhxMhJkQ3p8i-6GYu7x5MMt_vMUEIME1CkOQdgJwr0zKAn7QTWg3UxYiLmsidK1uGB6ciFRgZEg7PB8HPOPFkNc-OFEVz9ZPUk6tTtZGbQeaD4sLncK | https://lh6.googleusercontent.com/l1d7_n1x-ncGJJ4Yp3AKgu6ATl7qbXa9o-TCmmR3jQ0p_eAlERRZYfhgbNyYuNzdTnl4Lsp1eapJ-W44fG3SixljT5DSTaDT0KDGsnIwLQL02Yfz2kXO1VQpnj-kj97NpIfFSnCA |
| https://lh6.googleusercontent.com/DbaOnm25OtQkx50vGzHA8cBlGN1hXDUELxoGJt5MatX8Xd_EW6-DEsY4xItK9ie7pUXB5NbRePsgRCjBOjhc1vROUJCuqYLbzaWwVP1nMcPEL6WbM3MWemO18wdX8C1bbha_ELjb | https://lh5.googleusercontent.com/7SNKOl0y2YkjMJDfDwLnnsG7wERsKpEBuMsWMHKVDmGLTAPLLQX1BOD-17DHcGtWitWvO2KTsnywRAxygjgMZGnPhVjMBQKkwS730wRPjivpESnjEtSQYC-iKNxckza-NvF1kk9D |
| https://lh3.googleusercontent.com/nfQ20nJ4e0ey0KBcuFV5FJ47WLt6kvJGT_rEDJmdz_QkxfOUGcsObsnJbb599S8Piy9GZOtCklydlFVLbVg6tak8zzjKum8iflihNC5BBUOikhb6j0aRqhOYzinjq6Mzt-fFUitC | https://lh3.googleusercontent.com/VorN9e0eDxi8l4pz6cA7ceoIOKoN1x_FSh6Sn34wKBM5iqY3frDQjm-GjViKyjdRgpHHNtQl-vk1ce32SxF71Mq5TuB0kaGnYYximETZx1KX611Belbg9nwZMOcJFTgVxOgFsrY6 |
| https://lh4.googleusercontent.com/xdYpveCLC0Xmw6HoLljVuHBj1ltcge68K1-0I5uK9EtrVC1XnR3S3_NATIfVeDsLCgKOQBdEg33mkT9SE4EvLpwtF6fWztfLve-S_4a4qgUtwuJFUeF3LMjBeJU8gPnvJmla8rEv | https://lh4.googleusercontent.com/Ijpk0jWlhiCMDc7zvzY_8zhydsZNjl1SfYr9IrtHf-LoaTwxY4K7gflIwGK4V2GncfkpeAKVqpbolurF3nBNFV2NpeJKSUa-Mln0xU47ZABp2B5PquF7bDLztd6WRmsHKmFww4EK |
| https://lh5.googleusercontent.com/vl1aTceQXrpo6ECh29mV8ir5Gm23MWioqgiuLj2uShv7DuL_izQGpNCgbqXfiFadEu2CHj6YUu8QLpj14Z-hmFW-JVB69WUTv1CLLOg8wy1rorG_0DC9Ks_ZHcBY4mWpL7a_Kw_x | https://lh4.googleusercontent.com/Bu1TTmyvKrokXYh584jEwnC_dizbztrmmD5pVxw9wnun_f0-MseWCtffjh9xz2tJmfxuscYWVttz8tyvSsg61fEijRgRtoNrq-J2j2iaEkISvU5Qvpnnw-NZGczuXST-k8nDvZfY |
| https://lh3.googleusercontent.com/8BmSeRhnHfO8R74fqglHnEtQmGybL51wIf07tn4Zfrwdrgwc2DTiLbzLNq-txa8HU-e-p58QOph7HLAkE--hj66nqhrTY_70PDf2MWs-e3H4Bcz7ZvrnmWiVC3Dv-SwAEdRhpE0c | https://lh6.googleusercontent.com/tC3T84N4ln_uuAYcAMyL7OAXjU8ztUnvete7GdiLPXaWZfEgnTPf2D4httc9ZbWs-U5pns6fTUOltl7PvdaxpPPqQuDL-dDRsbKc6RpXpNR7j89o3qYxfeBnebRWXeZX2vK3HicB |
| https://lh6.googleusercontent.com/n4i9DzKQ_89XG2rNQpi7tEkZgYMuC93Ts31lRgt03w8Gr5GfcWJyQBDaq_RHLQVpFI0TOPw8Fcic51u-vN4tdc4RGllJosLUUOcez7EMDefimOHMqV0_eTo-aLP1Hy6XXtrYaYEB | https://lh3.googleusercontent.com/nS_iNA3mE8sIrD2iQEznJlIvum2QNWSm34tTUmvPcjxboAGA_XWSVbXU-XcKZmr1nc2oyRvDsglXbLFKb03ZtOqwU-W57nDY7Emo6DKWaMz09TWRFXAUOweHH9t3f7KfpRHfqNOi |
| https://lh3.googleusercontent.com/x3oNejAiFTcCjO-C7aMfX0DYfZNrfqXWlojdhLHjydg5XLaPiYWNMloG-SNNY4AioxNa3UEuzou-ON_shJzIWdqEeJGsLccYOv4r1liMDFERT9DnxZaKdTAlv-sFb0zb0V_obLEr | https://lh3.googleusercontent.com/VKDt5ksQUh_6JcBR0rVb07KTptT-87aCDn5T3MLTQ3eL4lqAe_yIUbpjM0cYq8LEmiSGgdGbHJCzkMXNM8pouapIOHx6W4etFq2dzKM6fdP-x-PzVrkWKR6uH1CWGPUQvQuEllMv |
| https://lh5.googleusercontent.com/L15i2v-sx0WVjXyxPYuI5LDGtSQ31dR2G5LgqzE_XMkYrsyhxZXkdSRBPqF0VNNv875nnzvnCJkh8yYP6ocVsyMSMDUV9Bh8QrZN8tHU_wXAr_TUHmIL_xVFdVh1u3P-1iPHYqEz | https://lh6.googleusercontent.com/pfSEquhCmPDPodCSP8XQFW9-QXSFViG_tTz4MXMrXKnJrqlNtBtUFR94XX2CNEXDom_yyNd_cV8_CDCy21qzOz_NXyrHPlcFaKxp77b-rbxCcglS238jYBi2G6OJEl2HbR_Uvcch |
| https://lh4.googleusercontent.com/MZTm468uLp2bP6hJU1MJJG9wqkZitZIcj_ZiNim-_5KCxKDzMMPmL7_yTQuVQJgZDo0nYfHeVClXeoLYr-YaxAedb6skzbseyIJ8lJBvYaRrNpnT_JCQPNZliXOqpSFrYZO35XbL | https://lh3.googleusercontent.com/qm1SVdkeqqPDrQugMvPydA7ZzmU9r7BWNvE-BGacNuXUG8phd7BlJpI6ofRqe7CDWap1llOtbAFE_TTeQDsXvyjfF5yF0_ls_TEtfWpv8QlmiiPAC1xv2jTreGT40KVu7VWjzcPO |
| https://lh5.googleusercontent.com/s1CUrYVM-DGxmtlSzXLjhlEHxPxP-wtDfkOdGRFbql6ZuYqOSVmHhEqlOhbSpEa8D-6IuBKeRF3p65l1wAls9irGLSrCnI3bOtc97EXZ26fTS-_Ah4piEgKuECJM8d1E0TmF0V0f |  |

Если верхний слой залить глазурью, то получится "Птичье молоко" на армянский лад:

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh4.googleusercontent.com/dxfQMJcHaN8sbr0kKO0uHyeFSeNfRDkZOJQDlmurBq_VkQai3PTQu6mAS5N17pdyZwLcYSwXB25vKro3yGceowii5Nc-dp4wa-uSRd2sz1sx9T9bR7rTgCX1Wm17upBksABO9gqL | https://lh6.googleusercontent.com/TbVBMR-ZoT2H0tC0x9EYoRFz3hsdTH3uV8HXkZ9mVSbDvuAhO5v95sjRwc5wTrDki6ADh-sDvIJ4WKlEWDOf_ZyCQCKIQ6ZZDsVAVMpuKozuoHM3lQnTjP2Ba-8m5p7heTdB9NcV |
| https://lh4.googleusercontent.com/SwNNeMdkcsjdNelDx-8XmG9lMKJvHF37U0gkphzigSwkO1aCxTWeG3xb_vvaHfAs2PRWcKvzCtYdtZaeJbL7KTH3Y54KI0kYGkThCqObbpR01-GsYshvHLsADWggz9UTijsuib7n | https://lh6.googleusercontent.com/MkRRxCX3I6pAEjcTp99-9EZOBTnDQm4_HyKapoC9VnE7tft6MxbU1uSV0bt3p3nI2PA-UqzJbJVDt0Rs7Z1KJzST4tSC0Ekvkhi0OyTqRwWdQ_x7ApHKnxyXO5ErVah2EwVtXcJ4 |
| https://lh4.googleusercontent.com/FvBl23DsaQlsMpW7P_3Myd5Kywhq8dDGh2e_-ykTu7Dh5meYseaN-ygkZ_c6UA72qSrbHowap11jjLIe9HVIMu5_dT-uJzWLJ9CnZUqdsbqpJRxaR4gmKY6TjJMEFf6-EAtkpQO5 | https://lh4.googleusercontent.com/xNPFJSiRmaMX8Gv6A1WtaqAZac5tPze4HiH5KWgmry8GL4C4mB08arersMgawtaJVoyTl98y26fDtvlEARtko3kRjLFz5Eoy3wivLDL32iV4hKsAg0cdCRoaTag1YZMU80HDgcCH |
| https://lh6.googleusercontent.com/_ZqoxX3VHg56ZsDOKnk1Thwg2b5ChD1vu0OjmZVATj2HWhC1FZt4yuha6eiFjUOdbvB4U8P4lNyfuFGJBBlI7klVbUzXgFBg1gu7U5_F4Ut7Unm7GYhBH5fQ4eUZ2sJzKr8QtlkK | https://lh6.googleusercontent.com/XzLVA9eWwRHHCB6eRcnoAmH-rlG5d6JG4ueIjWp6fLDHMmkkz_6rUa17r4WKVVRGkLmC_MaK6hkfk8jr3bFGd3ULyGFpB8hKZdlyFshW4NOyfWwDw99QiMJ3ohxQd56pob3WR9ig |
| https://lh5.googleusercontent.com/lCoBnJ6G-FpyV_YpJUd-tpGc1WTBqyW9WL6xOZd7nBd-jJ8iT4AtlAVu72oFhBIsCDk-E3p9ZEEosZATEs-WV9V2KQb5fIrcLZBjoqldvKsJiqJXg2OYE1xANMSzfHihc4HDIRol | https://lh3.googleusercontent.com/OkTF2hb4PxBDT5CZdkDlWhXDU0BT--xNncjYUh2PFfabROdY9mraW8yRgYWO9_GpzF6Taw0Db3OlgsUOOHhGaQjhrwXMcGoLGxOc-4ltGIrOSohRAyY3nYi01k2vuqWuNS9CUmN0 |
| https://lh6.googleusercontent.com/Ud2kbJotN_vfTq9wibmFLABV2W7xPkc2aGGrMKkFuRW7V4Ow0biLDgmaUMioYrRwWe2U9oNood9NkvFCwdoywRCcF9SoaoioN04jeLm_wqPfRy4ahYfPaTlR1hdKV3eD4moXLA9L | https://lh6.googleusercontent.com/no-_vn7b4VLGawbWExoaK9ldPJ7kZLmP0H6mH3vUaI50c3SiR3Vin-PqZc0CoQkL7tezQDVbtFY2fbpJJ3L8rIQ_7OGtAla8Mb9_Y_TK1rcoVxfpgDb_gjmg6kR1AdpkgFKW12tV |
| https://lh3.googleusercontent.com/bM4YVWV0pylpZgw9nSJlEoFT41CztWfvZZxCDquT15dAxohNOJI-ykjYWlSBzdBb2FABq8PmOFFQtDIY0-7QZ2U0r6kYgWdOy9w3lcx8v1yInQyrIMdc6k8ND2OTZ8j8GlGva0yd | https://lh4.googleusercontent.com/QZ192aj4aWaYlGx1vKiv81tw-TDqJ6XxOzZNdw31KZwLgZkUvLC6xe6lkdhdhOwMqaU_Jeyfp85Dc5tuDNznxFgLK9UkzYPcH_O7dW4J_1fYgjgAQ2VUPANb6gAVQmXrTkYO__fa |
| https://lh4.googleusercontent.com/FZciBYJnIcYxbQSINHBnBIeFU49t3AfsZ3RcLeH74KCa5MwiXO97moL07RoyYVvrwJ_KHtgx_pShfauC6CToNqWgyUaLiYT3rG_USYBk9C40bEbWZqZRkrsusYZjgw4S9v1sYzP8 | https://lh5.googleusercontent.com/TLfZ0TXTW8CkwqAt5TbdCHjW9wMdhwCqWIu8d5i6Ec0e9jFkh-MgykRJlLKOEdff1DXf3PZ4Zbv5iJaeGeds5VF21yIZEvRv88mluIW9BMiFjdNPrKVHnyRxFam72HK_oCpnaLP- |
| https://lh4.googleusercontent.com/9S3YJBXYsiFW9qOGGpar0qx4j87935MNZlU-kaoZw62re71GiwsG55NR81J1pVHi-C5tcOtxKzCa2nPHHBUysmgKIuLLDCgtOItYlUDMtkixTh4gIMW7JSTKnVUKN3WcithVKcHD | https://lh4.googleusercontent.com/IYMT8XW11NBjWxk0oppO6_U0fGKKZ3h_OtcSSD7HQOe4fA1yVPEyj6yz8E3r6WBWytToaNQ3Y9YFWRDib45xUYDrDRo896PbiKW3RUWL03jmT3bx0BZZIbYaIYO-V1DIhBWe_Y2k |

Шоколадная глазурь:

3 ст. л какао (золотой ярлык), перемешать с 0,75 ст.

сахарного песка и 2 ст. л. воды. Тщательно помешивая

поставить на средний огонь и довести до кипения. Снять с огня, добавить одну пачку ванилина или ванильного сахара и 50 гр. сливочного масла. Теплым нанести на последний корж. Разрезать, когда полностью остынет и коржи пропитаются Если очень спешите, то коржи можно промочить остывшей кипяченой водой.

Крем " Идеал" можно использовать:

Начинить ими Эклеры, намазать слоенные коржи для

наполеона (не дрожжевые). Бисквитные торты и пирожные с фруктами ягодами. и. т. д.