

### Задание 3. Разметка текста со списками

Используя только теги разметки привести страничку в соответствие образцу (кроме цвета фона и ширины body):

#### Торт с мороженым и киви

1. Растопленный полусладкий шоколад, 140 гр
2. Натертый полусладкий шоколад, 100 гр
3. Растопленное сливочное масло, 50 гр
4. Яйца, белки и желтки отдельно, ~~2 шт~~ 3 шт
5. Коричневый сахар, 1/3 стакана
6. Мука, 1/2 стакана
7. Тертый фундук, 1/2 стакана
8. Сахарная пудра, 1 стакан + 2 ст.л.
9. Густые сливки, 2 1/2 стакана
10. Вишневый ликер, 4 ст.л.
11. Киви, очищенных и размятых в пюре, 3 шт
12. Киви, ломтиками, 3 шт
13. Ванильная эссенция, 1/2 ч.л.

---

#### Примечания:

Разогреть духовку до 180°C. Смазать маслом форму диаметром 20 см, дно выстлать пергаментной бумагой. Смешать растопленный шоколад с маслом. Стереть желтки с сахаром, взбить в густую пену, смешать с шоколадной массой. Постепенно втереть муку и ядра орехов. Взбить белки в крутую пену, втереть в тесто. Выложить тесто ровным слоем в форму. Выпекать в духовке до готовности (около 30 мин.). Вынуть из духовки, охладить на решетке, поставить в холодильник. Для мороженого взбить желтки с сахарной пудрой в густую пену. В другой посуде взбить сливки с ликером, влить в желтковую смесь, добавить пюре киви, тщательно перемешать. Разрезать корж на 2 части по горизонтали, положить нижнюю половину в форму, залить желтково-сливочной массой, разровнять верх и положить верхнюю половину коржа. Поставить в морозильник на 4-5 часов. Переложить торт на блюдо. Для украшения взбить сливки с сахарной пудрой и эссенцией. Переложить 1/4 часть крема в кондитерский мешочек, остальными сливками смазать верх и бока торта. Натереть шоколад, прилепить к боковой поверхности. Украсить верх торта розочками из сливок и ломтиками киви.