

Способ приготовления

Шаг 1:

Муку (200 г) смешиваем с разрыхлителем (25 г), сахаром (200 г) и какао (50 г)

Шаг 2:

Добавляем к муке яйца (2 шт.), молоко (200 мл) и растительное масло (90 мл). Перемешиваем с помощью венчика или миксера до однородного состояния.

Шаг 3:

Переливаем тесто в форму для выпечки. Выпекаем в разогретой до 170°C духовке в течение 60-70 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой. Даём бисквиту для торта Гарри Поттера слегка остыть, достаём из формы и полностью остужаем. Если не планируется сразу покрывать его кремом, оборачиваем бисквит плёнкой и убираем в холодильник.

Шаг 4:

Для крема соединяем творожный сыр (300 г), сливки (100 мл), сливочное масло (60 г) и пудру (60 г). Ингредиенты должны быть одинаковой температуры, нужно достать их заранее из холодильника. Взбиваем до воздушного однородного состояния.

Шаг 5:

Часть крема (1 столовую ложку) перекладываем в отдельную ёмкость. В большую часть добавляем розовый ванильный сахар (2/3 уп.), в меньшую — зелёный (1/3 уп.). Взбиваем крем до полностью равномерного цвета.

Способ приготовления

Шаг 1:

Муку (200 г) смешиваем с разрыхлителем (25 г), сахаром (200 г) и какао (50 г)

Шаг 2:

Добавляем к муке яйца (2 шт.), молоко (200 мл) и растительное масло (90 мл). Перемешиваем с помощью венчика или миксера до однородного состояния.

Шаг 3:

Переливаем тесто в форму для выпечки. Выпекаем в разогретой до 170°C духовке в течение 60-70 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой. Даём бисквиту для торта Гарри Поттера слегка остыть, достаём из формы и полностью остужаем. Если не планируется сразу покрывать его кремом, оборачиваем бисквит плёнкой и убираем в холодильник.

Шаг 4:

Для крема соединяем творожный сыр (300 г), сливки (100 мл), сливочное масло (60 г) и пудру (60 г). Ингредиенты должны быть одинаковой температуры, нужно достать их заранее из холодильника. Взбиваем до воздушного однородного состояния.

Шаг 5:

Часть крема (1 столовую ложку) перекладываем в отдельную ёмкость. В большую часть добавляем розовый ванильный сахар (2/3 уп.), в меньшую — зелёный (1/3 уп.). Взбиваем крем до полностью равномерного цвета.

Способ приготовления

Шаг 1:

Муку (200 г) смешиваем с разрыхлителем (25 г), сахаром (200 г) и какао (50 г)

Шаг 2:

Добавляем к муке яйца (2 шт.), молоко (200 мл) и растительное масло (90 мл). Перемешиваем с помощью венчика или миксера до однородного состояния.

Шаг 3:

Переливаем тесто в форму для выпечки. Выпекаем в разогретой до 170°C духовке в течение 60-70 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой. Даём бисквиту для торта Гарри Поттера слегка остыть, достаём из формы и полностью остужаем. Если не планируется сразу покрывать его кремом, оборачиваем бисквит плёнкой и убираем в холодильник.

Шаг 4:

Для крема соединяем творожный сыр (300 г), сливки (100 мл), сливочное масло (60 г) и пудру (60 г). Ингредиенты должны быть одинаковой температуры, нужно достать их заранее из холодильника. Взбиваем до воздушного однородного состояния.

Шаг 5:

Часть крема (1 столовую ложку) перекладываем в отдельную ёмкость. В большую часть добавляем розовый ванильный сахар (2/3 уп.), в меньшую — зелёный (1/3 уп.). Взбиваем крем до полностью равномерного цвета.

Шаг 6:

Срезаем с бисквита верхушку и делим его на две равные части. Промазываем розовый крем между коржами. Оставшийся крем наносим на верх и бока торта, разравниваем.

Шаг 7:

Зелёный крем перекладываем в кондитерский мешок, срезаем кончик шириной около 3 мм. Зубочисткой делаем надпись на поверхности торта. Зелёным кремом делаем надпись поверх намеченного. При необходимости прорисовываем буквы вторым слоем.

Шаг 8:

Отправляем торт Гарри Поттера в холодильник минимум на два часа.

Приятного аппетита!



«Великан запустил руку во внутренний карман чёрной куртки и извлёк оттуда немного помятую коробку. Гарри взял её дрожащими от волнения руками и поспешно открыл, хотя пальцы плохо слушались его. Внутри был большой липкий шоколадный торт, на котором зелёным кремом было написано:
„С днём рождения, Гарри!“».

«Гарри Поттер и философский Камень» Джоан Роулинг

Шаг 6:

Срезаем с бисквита верхушку и делим его на две равные части. Промазываем розовый крем между коржами. Оставшийся крем наносим на верх и бока торта, разравниваем.

Шаг 7:

Зелёный крем перекладываем в кондитерский мешок, срезаем кончик шириной около 3 мм. Зубочисткой делаем надпись на поверхности торта. Зелёным кремом делаем надпись поверх намеченного. При необходимости прорисовываем буквы вторым слоем.

Шаг 8:

Отправляем торт Гарри Поттера в холодильник минимум на два часа.

Приятного аппетита!



«Великан запустил руку во внутренний карман чёрной куртки и извлёк оттуда немного помятую коробку. Гарри взял её дрожащими от волнения руками и поспешно открыл, хотя пальцы плохо слушались его. Внутри был большой липкий шоколадный торт, на котором зелёным кремом было написано:
„С днём рождения, Гарри!“».

«Гарри Поттер и философский Камень» Джоан Роулинг

Шаг 6:

Срезаем с бисквита верхушку и делим его на две равные части. Промазываем розовый крем между коржами. Оставшийся крем наносим на верх и бока торта, разравниваем.

Шаг 7:

Зелёный крем перекладываем в кондитерский мешок, срезаем кончик шириной около 3 мм. Зубочисткой делаем надпись на поверхности торта. Зелёным кремом делаем надпись поверх намеченного. При необходимости прорисовываем буквы вторым слоем.

Шаг 8:

Отправляем торт Гарри Поттера в холодильник минимум на два часа.

Приятного аппетита!



«Великан запустил руку во внутренний карман чёрной куртки и извлёк оттуда немного помятую коробку. Гарри взял её дрожащими от волнения руками и поспешно открыл, хотя пальцы плохо слушались его. Внутри был большой липкий шоколадный торт, на котором зелёным кремом было написано:
„С днём рождения, Гарри!“».

«Гарри Поттер и философский Камень» Джоан Роулинг