

Торт "Миротворец" - это десерт, созданный в эпоху холодной войны. Считается, что он был создан специально для саммита в Женеве в 1985 году, который был приурочен к началу переговоров между США и СССР. Торт был приготовлен из-за желания представляющих обе стороны дипломатов показать свою культуру и изысканность в кулинарном искусстве.

Пошаговый рецепт торта "Миротворец":

Для коржей:

- 6 яиц;
- 300 грамм сахара;
- 200 грамм крахмала;
- 100 грамм муки;
- 1 чайная ложка разрыхлителя;
- 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для крема:

- 300 грамм масла;
- 300 грамм сахарной пудры;
- 300 грамм молока.

Для глазури:

- 200 грамм горького шоколада;

- 200 грамм масла.

Шаг 1. Для начала необходимо приготовить коржи. Для этого взбейте яйца с сахаром до белой пены, затем добавьте крахмал, муку и разрыхлитель. Все тщательно перемешайте.

Шаг 2. Выпекайте 3 коржа в разогретой до 180 градусов духовке. Каждый корж готовится примерно за 15-20 минут. Остудите коржи.

Шаг 3. Для крема смешайте масло с сахарной пудрой до густой массы. Добавьте молоко и продолжайте взбивать, пока не получите однородную текстуру.

Шаг 4. Сложите торт, намажьте кремом каждый корж. Сверху торта также наложите крем.

Шаг 5. Для глазури растопите шоколад с маслом. Нанесите глазурь на торт.

Шаг 6. Отправьте торт в холодильник на несколько часов, чтобы он застыл. Готово! Вы можете подать торт Миротворец к любому торжеству или празднику.