



У выпеченного остывшего бисквита подрезаем края в форме тюбетейки, а обрезки используем

На поверхность торта шприцем наносим желаемый рисунок, отделяем фруктами из компота.

Торт Тюбетейка-национальное татарское блюдо, в некоторых случаях: дня рождения, новоселья, свадьбы.

Для отделки «Тюбетейки» темного цвета в крем добавляется какао-порошок.

Крем

домашний

СЛИВОЧНЫЙ

Перед

На 500 г крема: масла сливочного —265 г, молока сгущенного — 105 г, воды — 40 г, сахару—145

*Сироп для смачивания.*Сахар с водой хорошо перекипятить, в остывший сироп добавить крепко

Сахару — 500 г, воды —500 г, эссенции — 2 г, крепкого вина — 50 г.