

Торт «Поль Робсон»

Состав.

Для коржей: 4–5 яиц, 3 стакана сахара, 3 стол. л. какао, 6 стол. л. распущенного сливочного масла или маргарина, 0,5 л кефира, 3 стакана муки, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Для крема: 1 банка сгущенного какао и полпачки сливочного масла.

Приготовление. Взбить с сахаром яйца и, постепенно добавляя остальные продукты, хорошо размешать. Должно получиться жидкое, как сметана, тесто, которое затем разлить в формы, смазанные маслом, и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 40 минут – 1 час. Если коржи получились высокие, их можно разрезать и, промазав кремом, вновь соединить.

Приготовление крема. Масло надо заранее вынуть из холодильника, чтобы оно стало мягким. Растереть его венчиком, постепенно вливая сгущенное какао, и продолжать мешать, пока масса не станет однородной. (При желании вы можете сделать любой другой крем.)

Украсить торт замороженными ягодами или шоколадной стружкой.

ЮМОР

Про Новый год

Новый год – это повод напиться по-старому.

Снеговик – внебрачный сын Деда Мороза.

31 декабря очень хочется начать с Нового года новую жизнь! А 1 января мы не в состоянии даже продолжать старую...

Если вы хотите, чтобы дети встречали Новый год дома, уходите в гости.

Старый Новый год – это не праздник, а контрольный выстрел в печень!

Новогоднее настроение – это когда рад видеть даже тех, кто ошибся дверью.

Хорошо, что есть старый Новый год – еще один шанс начать жить по-новому.