

## Бисквитный торт с джемом и творожным кремом

Вкусный бисквитный торт на торжество и просто к чаю. Очень нежный и вкусный. Попробуйте мой пошаговый рецепт бисквитного торта с вареньем и скажите, как он вам!



### Ингредиенты

яйца	3 шт.
сахар	150 г
крахмал кукурузный	75 г
мука	50 г
для крема :	
сметана 30%	500 г
агар агар	1 ч.л.
кефир для творога жирный	1 л
сахар	1 ст.
прослойка коржей : варенье или джем	100 мл

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Начнем готовить торт с творожным кремом и вареньем по рецепту, который я вам предлагаю. Яйца взбиваем с сахаром не отделяя белки и желтки.

## 2 Шаг 2



Взбивать минут 8- 10.

## 3 Шаг 3



Муку смешать с крахмалом кукурузным. Просеять и на медленной скорости перемешать до однородной массы.

## 4 Шаг 4



Готовое тесто вылить в форму и выпекать в духовке 40 минут при 170 градусах.

## 5 Шаг 5



Корж готов. Дать ему остыть на решётке часов 7.

## 6 Шаг 6



Разрезать корж на три части.

## 7 Шаг 7



Промазать корж вареньем или джемом.

## 8 Шаг 8



Из кефира делаю творог, он получается нежный. Замораживаем кефир, а затем на мелкое сито даем ему растаять, сыворотка отделится, а на сите останется творожок. Сметану, творог и сахар смешиваем вместе, добавляем в крем желатин или агар агар (готовим желатин по рецепту). Этим кремом промазываем коржи. Торт ставим в холодильник на час.

## 9 Шаг 9



Затем можно украшать белковым кремом.

**10** Шаг 10



Приятного аппетита! Надеюсь, мой рецепт бисквитного торта с творожным кремом и джемом вам пришелся по вкусу!