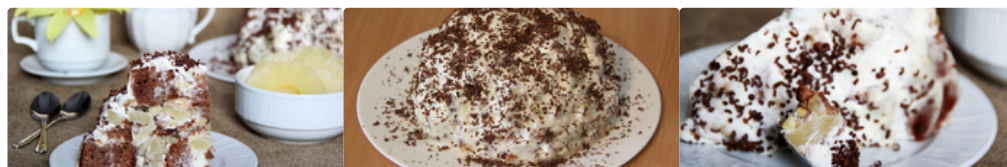


## Торт Панчо - рецепт с фото

Этот десерт можно приобрести в магазине, а можно приготовить своими руками) Готовить торт Панчо с ананасами по рецепту с фото достаточно просто. Вкус его конечно бесподобный, шоколадные коржи в заливке из сметанного крема, с добавлением кусочков ананаса и орехов. Я готовила этот торт и с другими консервированными фруктами. Орехи можно использовать как грецкие, так и те, которые есть в наличии, думаю большой разницы нет) Попробуйте приготовить торт Панчо, рецепт с фото пошагово которого я вам предлагаю, и я думаю Вы оцените его вкус.

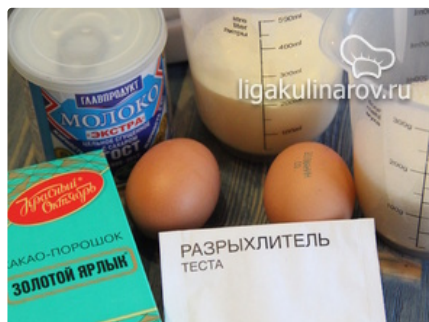


### Ингредиенты

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| для коржа                |           |
| мука пшеничная           | 300 г     |
| сметана                  | 200 мл    |
| сгущённое молоко         | 100 мл    |
| сахар                    | 200 г     |
| яйцо                     | 2 шт.     |
| какао                    | 3 ст.л    |
| разрыхлитель             | 10 г      |
| для крема                |           |
| сметана                  | 700 мл    |
| сахар                    | 300 г     |
| ананасы консервированные | 350 г     |
| орехи                    | 100-150 г |

[Таблица мер и весов](#)

## 1 Шаг 1



Начнем мой пошаговый рецепт торта Панчо с фото в домашних условиях. Подготовить продукты для теста.

## 2 Шаг 2



В глубокой миске соединить сахар и яйца.

## 3 Шаг 3



С помощью миксера хорошо взбить яйца с сахаром до пышного состояния. Масса должна посветлеть и увеличиться в объеме.

## 4 Шаг 4



Затем добавить в яичную массу сгущенку и сметану. Ещё раз взбить до однородного состояния.

## 5 Шаг 5



В глубокую миску просеять муку, разрыхлитель и какао.

## 6 Шаг 6



Влить жидкую смесь в муку.

## 7 Шаг 7



Всё тщательно перемешать ложкой или лопаткой. Тесто получится однородным и гладким, не жидким.

## 8 Шаг 8



Форму для выпекания слегка смазать растительным маслом. Выложить тесто в форму и разровнять. Я использовала металлическую форму размером 30X22.

## 9 Шаг 9



Поставить форму с тестом в разогретую духовку и выпекать при 200 градусах примерно 40 минут. Готовность проверить сухой зубочисткой. Готовый корж слегка остудить, а затем достать из формы и хорошо остудить на решётке.

## 10 Шаг 10



Подготовить продукты для крема. Орехи предварительно обжарить на сухой сковороде. Я использовала миндаль и арахис, в оригинале нужны грецкие орехи, но к сожалению у меня аллергия на этот замечательный орех и я вынуждена его заменить(

## 11 Шаг 11



Консервированные ананасы откинуть на дуршлаг, а затем нарезать небольшими кусочками.

## 12 Шаг 12



Сметану соединить с сахаром, тщательно перемешать и оставить на 10-15 минут, чтобы сахар полностью растворился. Не следует взбивать сметану миксером, в этом случае крем станет, как вода(

**13** Шаг 13



Остывший бисквит нарезать на средние кубики. Мельчить не стоит, тогда на разрезе торт будет не однородным, а нам нужно добиться видных кусочков бисквита с фруктами и орехами.

**14** Шаг 14



Хорошенечко искупать кусочки бисквита в сметанном креме, а затем выложить на плоскую тарелку.

**15** Шаг 15



Выложить первый слой бисквита пропитанного кремом.

**16** Шаг 16



Затем выложить слой ананасов и посыпать орехами. Формируем горку: кусочки бисквита, ананас и орехи.

17 Шаг 17



Таким образом собрать торт. Слегка прижать все слои и сформировать полусферу.

18 Шаг 18



Полить торт оставшимся кремом и поставить в холодильник на ночь.

19 Шаг 19



Украсить торт по желанию. Я посыпала торт тёртым шоколадом. Вот такой большой, весом чуть больше 2 кг получился тортик. Вкусный, нежный и ароматный. Приятного Всем чаепития!

Надеюсь, мой классический фото рецепт торта Панчо с ананасами и грецкими орехами вам пришелся по вкусу!