



Цитрусовая пропитка для бисквита



Пропитка для бисквитных коржей с приятной кислинкой и цитрусовой ноткой!

Зачастую, бисквитные коржи требуют дополнительной пропитки. Именно пропитка, а не крем, делает их сочными, мягкими.



Сиропа по данному рецепту будет достаточно, чтобы пропитать 3 коржа толщиной 1,5 см и диаметром 18 — 20 см.

Ингредиенты:

Сахар	4 ст. л.
-------	----------

Лимонный сок	3 ст. л.
--------------	----------

Вода	3 ст. л.
------	----------

Инструкция приготовления:



В сотейник отмеряем 4 ст. л. сахара с небольшой горкой.



Выдавливаем сок с половины крупного лимона.



Вливаем в сотейник к сахару лимонный сок 3 ст. л. и воду 3 ст. л. Для любителей кисленького можно полностью заменить воду лимонным соком. Также данную пропитку можно делать на апельсиновом соке.



Ставим сотейник на огонь и доводим до кипения.



Снимаем с огня и процеживаем.



Пропитываем торт остывшим до комнатной температуры сиропом. Я пропитываю силиконовой кисточкой. Края бисквита пропитывать не нужно. Приятного аппетита и на здоровье!