Фруктовая начинка для торта

До сих пор кладете фрукты в торт в сыром виде? А вы знаете, что срок годности такого торта 12 часов?

Срок годности торта с прослойкой из свежих фруктов 12 часов! Да, да!

Уже через 6 часов взаимодействия фруктов со сливочными (молочными) кремами начинают быстро размножаться бактерии.

Предлагаю рецепт фруктовой прослойки для торта с предварительной термообработкой.

Это очень вкусная начинка, которая продлевает срок годности торта до 48 часов.

Можно делать такие начинки из абсолютно любых фруктов.

В моем фото рецепте вишневая начинка.

Данного количества начинки достаточно будет на 2 прослойки небольшого тортика (диаметр 18 см).

Также, на моем сайте вы сможете найти рецепт фруктовой начинки на пектине NH .

Ингридиенты:

Фруктовое пюре	250 гр.
Сахар	100 гр.
Кукурузный крахмал	40 г.р
Вода	100 мл.

Инструкция приготовления:

Делаем фруктовое вишневое пюре. Для этого избавляемся косточек и пробиваем вишню блендером. Если хотите, чтобы в торте чувствовались кусочки фруктов, то пробейте совсем чуть-чуть. Отправляем пюре и сахар в сотейник. Количество сахара можно регулировать на свой вкус. Ставим на средний огонь и доводим до кипения (при этом периодически помешиваем).

Пока пюре закипает, растворяем в воде крахмал (вода комнатной температуры).

Когда пюре закипело, тонкой струйкой сливаем крахмал и постоянно помешиваем.

Доводим еще раз до кипения, и с появлением первых пузырьков, снимаем с огня. Для торта или других десертов используем в охлажденном виде. Приятного аппетита и на здоровье!