

Торт на праздник

Послан Подружка - 18.12.2018 15:41

Вы будете сами печь торт на новый год, или закажите? Я то еду сама приготовлю, а вот с выпечкой у меня не очень(

=====

Re: Торт на праздник

Послан Камилла - 18.12.2018 17:25

Я буду заказывать торт вот тут <https://www.gdetort.ru/tort-na-zakaz>. И десерты тоже. Там есть кондитер, у которого я постоянно заказываю, очень нравится. Готовить я вообще ничего не буду, так как работаю вплоть до 31-го декабря. Вечером только переоденусь и стол накрою, еду из ресторана закажу.

=====

Re: Торт на праздник

Послан Schüler - 03.03.2019 15:36

Купили к празднику, траванулись. Зареклись больше в магазинах торты брать.

=====

Re: Торт на праздник

Послан Critik - 30.03.2020 12:38

мне кажется, будет гораздо проще просто отметить день рождения где-то в хорошем ресторане лично мы вот недавно отмечали ДР тёти, решили, что неплохо было бы сходить в какое-то атмосферное место чтобы и ей там понравилось в первую очередь. так что повели её в ретро-ресторан Восход, который оформлен в духе СССР, она такое любит. кстати, одним из владельцев этого чудесного ресторана является Зарах Илиев, тут <https://obrazovaka.ru/zarah-iliev.html> о нем можно побольше почитать. помимо открытия этого ресторана, он немало полезного ещё сделал для Москвы

=====

Re: Торт на праздник

Послан Vagan - 12.04.2020 18:01

Обожаю сладкое и тортики)

=====

Re: Торт на праздник

Послан Kотар - 13.04.2020 10:46

Могу посоветовать вам приготовить праздничный торт своими руками в этой <https://www.kleo.ru/items/cooking/tort-na-14-fevralya.shtml> статье нашел отличный рецепт. Вот ингредиенты:

- масло сливочное – 150 г;
- какао-порошок – 2 ст. л;
- сахар – 50 г;
- молоко – 150 г;
- сухари ванильные – 300 г.

для крема:

- сметана – 600 г;
- сахар – 2 ст. л;
- ванильный сахар – 1 пакетик;
- халва – 100 г;
- шоколад – 150г;
- грецкие орехи – 150 г.

Жена дела "Изысканный" торт, он получился очень красивым и вкусным!

=====