

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ
МУЛЬТИГРИЛЬ 3 В 1 (с 6 предустановленными программами)

МОДЕЛЬ: KEN4118


KENWELL

РЕЦЕПТЫ



ПРИМЕЧАНИЕ -для мясных и рыбных блюд были использованы свежие или охлажденные продукты

ЧАК РОЛЛ СТЕЙК (ГОВЯДИНА) ПРОГРАММА Beef

Кол-во: 1 шт. / Вес: 280 г / Толщина: 2-2,5 см

Температура: 230°C, время приготовления: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели), / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5-7 минут.



ЧАК РОЛЛ СТЕЙК (ГОВЯДИНА) Кол-во: 1 шт. / Вес: 250 г / Толщина: 2 см

Температура: 230°C, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка.

ФИЛЕ (ГОВЯЖИЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ) Кол-во: 1 шт. / Вес: 200 г

Толщина: 2,5 см / Температура: 230°C, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5-7 минут.



ФИЛЕ (ГОВЯЖИЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ) Кол-во: 1 шт. / Вес: 405 г

Толщина: 3-3,5 см / Температура: 230°C, время приготовления: 8 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ

(рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка.

КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ПРОГРАММА Cutlets

Кол-во: 6 шт. / Вес 1 шт: 75 г / Толщина: 2 см

Температура: 200°C, время приготовления: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели) Степень готовки: хорошая прожарка

Смазать нижнюю панель и верх котлет маслом перед приготовлением.



РЕБРЫШКИ (ЯГНЕНОК) Кол-во: 6 шт. / Вес: 530 г

Толщина: 2 см / Температура: 230°C, время приготовления: 11 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для баранины), растительное масло без запаха - 2 ст. л.



СТЕЙК СВИНОЙ НА КОСТОЧКЕ Кол-во: 3 шт. / Общий вес: 400 г

Толщина: 1-1,5 см

Температура: 230°C, время приготовления: 5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением (если стейк с жирком, маслом смазывать не надо). Выложить мясо на нижнюю панель и закрыть крышку.

**КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ (СВИНО-ГОВЯЖЬИ)**

Кол-во: 4 шт. / Вес: 400 г / Диаметр: 3,5-4 см

Температура: 230°C, время приготовления: 7 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Степень прожарки: хорошая прожарка.

**БЕКОН (СЫРОКОПЧЕНЫЙ) Программа Bacon**

Вес: 150 г / Температура: 190°C, время приготовления: 3 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Степень прожарки: хорошая прожарка

Если вам нравится более зажаристый бекон, готовьте до 4-х минут.

**КУРИЦА (ГРУДКА) Программа Chicken**

Кол-во: 2 шт. / Вес: 650 г / Толщина: 2 см / Температура: 230°C, время приготовления: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для курицы гриль), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Грудку промыть, просушить бумажными полотенцем. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.

**КУРИЦА (ГРУДКА)**

Кол-во: 1 шт. / Вес: 240 г / Толщина: 1,5-2 см / Температура: 230°C, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень готовности: хорошая прожарка.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Кол-во: 10-11 шт. / Вес: 500 г / Толщина: 1,5 см / Температура: 200°C, время приготовления: 5 мин. 30 сек.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки: специи для курицы гриль, растительное масло без запаха. Крылья промыть, разделить ножом на три части. Готовить только 2 мясистые части. Натереть специями, дать настояться 10-15 минут, смазать маслом перед приготовлением.

**ИНДЕЙКА (ГРУДКА)**

Кол-во: 2 шт. / Вес 1 шт.: 225 г / Толщина: 2 см / Температура: 230°C,

время приготовления: 5 мин. 30 сек. / РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) Степень готовности: хорошая прожарка
Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для индейки), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Грудку промыть, просушить бумажными полотенцем. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ Программа Cutlets

Кол-во: 6 шт. / Вес 1 шт: 75 г / Толщина: 2 см
Температура: 200°C, время приготовления: 6 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)
Степень готовности: хорошая прожарка. Смазать нижнюю панель и верх котлет маслом перед приготовлением.



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Программа Fish

Кол-во: 1 шт. / Вес: 330 г / Толщина: 2-2,5 см / Температура: 200°C, время приготовления: 7 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели). Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для рыбы), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



КРЕВЕТКИ (ТИГРОВЫЕ 16/20)

Общий вес: 350 г / Температура: 200°C, время приготовления: 3 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели).
Маринад: соевый соус - 1,5 ст.л., растительное масло без запаха - 2 ст. л., кисло-сладкий соус - 1,5 ст. л., соль, перец по вкусу. Мариновать креветки 20 минут при комнатной температуре.



КАБАЧОК (ломтики)

Вес: 460 г / Температура: 230°C, время: 4,5 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели).
Промыть, просушить полотенцем и нарезать кружками толщиной 1,5 см.
Смесь для маринования: растительное масло без запаха - 2 ст. л, 2 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу.

КАБАЧОК (ломтики) без масла: 180°C, время: 5-5,5 мин.



БАКЛАЖАНЫ

Вес: 360 г / Температура: 230°C, время: 6 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) Смесь для маринования: растительное масло без запаха - 3 ст. л., 3 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу. Промыть и нарезать кружками толщиной 1,5 см и замариновать в смеси на 30 минут перед приготовлением. Смазать маслом нижнюю панель, уложить баклажаны, смазать баклажаны маслом перед закрытием крышки.



ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (четвертинки)

Кол-во: 2 шт. / Общий вес: 340 г / Температура: 220°C, время: 8-8,5 мин.
РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Смесь для маринования: 1 ст.л. бальзамического уксуса, 2 ст.л. растительного масла, соль, перец по вкусу. Очистить от сердцевинки и нарезать на четвертинки и замариновать в смеси на 15 минут перед приготовлением. Смазать маслом нижнюю панель, уложить перец, смазать перец маслом перед закрытием крышки.



МОЛОДАЯ СПАРЖА

Кол-во: 10 шт. / Общий вес: 120 г / Температура: 230°C, время: 3 мин.

Смесь для маринования: 2 ст.л. оливкового масла, соль, перец по вкусу. Замариновать в смеси на 15 минут перед приготовлением.

Смазать маслом нижнюю панель перед закладкой спаржы.



ШАМПИньОНЫ

Вес: 300 г. среднего размера / Температура: 230°C, время: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Смесь для маринования: 2 ст.л. растительного масла, 1,5 ст.л. сметаны 20 % жирности, 3 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу, 2 веточки петрушки (измельчить) для украшения готового блюда.

Грибы промыть, смешать со смесью и оставить на 20-30 минут в холодильнике. Смазать маслом нижнюю панель перед закладкой грибов.



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Температура: 165°C, время: 21 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: творог (5 % жирности) - 300 г., яйцо (СО) - 2 шт., сахар-песок – 60 г., ванилин - 5 г, манная крупа - 4 ст.л., сметана (15% жирность) - 100 г., изюм красный – 50 г., соль – щепотка, разрыхлитель – 10 г. Сливочное масло, растительное масло и 1,5 столовой ложки сметаны для смазывания. Использовалась форма для запекания из фольги размером 22,5*17,7*4,5. Смазать внутреннюю часть формы сливочным маслом и обсыпать манкой. Перед приготовлением теста установить в прибор плоские панели, выставить температуру и время и прогреть прибор. Изюм хорошенько промыть горячей водой и воду слить. Поместить творог в емкость и размять вилкой. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до пышной пены. В яичную смесь добавить сметану, творог, изюм, ванилин и соль и аккуратно размешать. В смесь добавить манку и разрыхлитель и размешать до однородности. Выложить смесь в форму для запекания, смазать сметаной верх теста. Затем накрыть форму листом фольги. Края фольги плотно прижать к форме и защепить. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигает PrE, открыть крышку и уложить форму для запекания на середину нижней панели, закрыть крышку прибора, слегка прижав к форме для запекания. Нажать на кнопку START (старт). Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. По окончании времени приготовления извлечь форму для запекания с помощью прихваток и, не открывая фольги, дать запеканке остыть.



ВАФЛИ ПРОГРАММА Waffles

Температура: 155°C, время: 6 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: сливочное масло 82,5% - 125 г, яйцо (СО) – 3 шт., сахар – 100 г, молоко 3 % - 250 мл, мука белая (просеянная) – 220 г, крахмал кукурузный - 50 г, разрыхлитель – 10 г, ванилин – щепотка. Выход: 10-11 шт.

Сливочное масло комнатной температуры размягнуть вилкой в миске примерно 1 минуту (не растапливайте масло на сковороде). В отдельную тару разбить яйца, добавить соль и перемешать. Взбить яйца с сахаром и влить молоко комнатной температуры, добавить сливочное масло, ванилин и размешать. Муку просеять. Муку, крахмал и разрыхлитель смешать в отдельной таре и добавить в жидкую смесь. Размешать до однородности. Установить в контактный гриль панели для выпечки вафель. Выставить параметры: 155 °С, 6 минут и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку и



залить тесто в каждую ячейку (используйте половник), так, чтобы тесто покрыло ячейку полностью. Закрыть крышку и нажать на кнопку START (старт). Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Перед второй (третьей и т.д.) заливкой теста, прибор необходимо снова прогреть при температуре 170°С 3 минуты. После прогрева снова установить температуру 155°С 6 минут, перемешать тесто половником, залить в ячейки и выпекать.

ВАФЛИ ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЕ С ИЗЮМОМ

Температура: 170°С, время: 4 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: Овсяная мука — 200 г / Яйцо (СО) — 2 шт. / Морковь — 2 шт. средний размер (вес 194 г) / Яблоки — 2 шт. средний размер (вес 326 г) / Изюм желтый (golden) или коричневый (малаяр) — 60 г. / Молоко — 250 мл / Растительное масло — 2 ст. ложки / Сахар — 1 ст. ложка (можно без сахара) / Соль — 1 щепотка / Разрыхлитель для теста — 10 г / Щепотка корицы / Выход: 12-13 шт.

Изюм промыть, выложить в чашку. Залить изюм горячей водой и оставить на 5 минут. Затем воду слить. Выложить изюм на полотенце. Очищенную морковь натереть на мелкой терке, яблоки — на крупной терке. В глубокую чашку разбить яйца.

Добавить щепотку соли и взбить. Затем в чашку добавить молоко. Перемешать. Смешать овсяную муку с разрыхлителем и добавить в миску. Перемешать массу. Добавить корицу и перемешать. Добавить тертые яблоки, морковь и распаренный изюм. Перемешать массу. Тесто готово. Дать тесту настояться 10-15 минут, чтобы овсяная мука разбухла. Установить в контактный гриль панели для выпечки вафель. Выставить параметры: 170 °С, 4 минуты и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку и выложить в каждую секцию по 2 ст. л. с горкой теста. Сверху слегка посыпать овсяной мукой, закрыть крышку и нажать на кнопку Start (старт). По готовности аккуратно открыть крышку и выложить вафли на блюдо. Вафли получаются золотистыми и мягкими. Для вкуса полейте вафли медом и посыпьте толченым грецким орехом. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.



ВАФЛИ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ

Температура: 185°С, время: 4 мин 30 сек. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли) Ингредиенты: Рисовая мука — 300 г / Яйцо (СО) — 2 шт. / Сахар — 2 ст. ложки / Соль — 1 щепотка / Молоко — 220 мл / Разрыхлитель для теста — 1,5 чайных ложки Ванилин — по вкусу / Сливочное масло 82,5% — 50 г Выход: 7-8 шт. Взбить яйца с солью, потом добавить сахар и взбить, добавить ванилин. Масло надо растопить, остудить и соединить с молоком. Смешать рисовую муку с разрыхлителем. Соединить все в одной миске. Хорошо перемешать. Тесто должно получиться воздушным, легким, кремообразным.

Выставить параметры: 185°С, 4 минуты 30 секунд и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку, выложить тесто в ячейки половником, закрыть крышку и нажать кнопку Start (старт). Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Готовые вафли получаются с хрустящей золотистой корочкой. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.



ВАФЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Температура: 175°C, время: 5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: Яйцо (СО) - 2 шт. / Сахар - 1/2 стакана или 80 г. / Ваниль - на кончике ножа / Мука - 170 г / Молоко - 170 мл / Масло сливочное 82,5 % - 60 г / Разрыхлитель - 1 ч.л. с горкой / Соль – щепотка / Выход: 6-7 шт.

Яйца взбить с солью, потом постепенно добавить сахар в процессе взбивания.

Добавить молоко, размягченное сливочное масло. Смешать. Муку соединить с разрыхлителем и всыпать в жидкую смесь, перемешать. Выставить параметры: 175°C, 5 минут и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку, вылить тесто в каждую ячейку половником, закрыть крышку и нажать на кнопку Start (старт). Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Вафли получаются мягкими.

Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.

**ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (С КУНЖУТОМ)**

Температура: 160°C, время: 5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: сливочное масло 82,5% (комнатной температуры) - 115 г, яйцо СО (желток) – 1 шт., сахар (пудра) – 50 г, мука белая – 160 г, соль – 1/4 ч.л., кунжут / мак - 1 - 1,5 ч.л. Выход: 16-18 шт. Сливочное масло комнатной температуры размешать ложкой около 1 минуты, чтобы масло стало кремообразным, гладким и однородным. Просеять к маслу сахарную пудру и добавить соль, размешать несколько минут, до однородности. Отделить белок от желтка. Желток добавить в масло и тщательно перемешать. В полученную массу просеять муку, добавить кунжут и замесить песочное тесто. Сформировать из теста бревно, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час. По окончании времени, извлечь из холодильника, освободить от пленки и сформировать 16-18 шариков. Установить в контактный гриль плоские панели. Выставить параметры: 160 °C, 5 минут, прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигает PrE, открыть крышку и выложить на нижнюю панель 8 шариков, сохраняя небольшое расстояние между шариками. Закрыть крышку и нажать на кнопку START (старт). По окончании времени, открыть крышку и подождать 1 минуту, чтобы печенье затвердело. Аккуратно извлеките печенье из прибора силиконовой или деревянной spatulой.

**СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С БАНАНОМ (тонкий)**

Температура: 200°C, время: 7 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели) Ингредиенты: слоеное бездрожжевое тесто - 200 г. / банан (очищенный) - 90 г, / яйцо маленькое (СЗ) – 1 шт., сахар (песок) – 2-3 ч.л., мука белая для посыпки - 1 ст.л. / растительное масло для смазывания 1-2 ст.л.. Выход: 1 шт.

Банан нарезать тонкими кусочками и смешать в миске с яйцом и сахаром. Раскатать тесто в круг диаметром не более 27 см. Выложить



банановую начинку на одну половинку теста, распределить равномерно по поверхности. Сверху накрыть второй половинкой теста (как чебурек), защипить края пирога. Разогреть прибор. Смазать нижнюю плоскую панель растительным маслом, выложить пирог на панель, смазать верх пирога растительным маслом, закрыть крышку и выпекать до готовности. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. По готовности выложить пирог на блюдо и накрыть полотенцем или фольгой для размягчения. После остывания посыпьте пирог сахарной пудрой.

ТОРТ “МЕДОВИК”

Температура: 170°C, время: 4,5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: **Тесто:** Яйцо (СО) – 2 шт. / Мед – 2 ст.л. / Сахар – 220 г. / Мука – 500 г. / Сливочное масло (82,5%) – 150 г. / Сода – 0,5 ч.л. / Соль – щепотка

Крем (невероятно легкий и чуть с кислинкой): Сметана (20 %) – 450 г. / Маскарпоне – 250 г. / Сахар – 200 г. Примечание: можете использовать свой крем по желанию.

Тесто В отдельной металлической емкости смешать масло, мед и сахар. Поставить на плиту, на паровую баню (на медленный огонь) и помешивать до растворения кристаллов сахара. Снять с бани и остудить. В отдельную емкость разбить яйца, добавить соль и взбить. Смешать яйца со сладкой массой, добавить соду и всыпать муку в 2-3 подхода. Вымесить тесто. Тесто будет мягким и эластичным. Скатать 5 шариков весом примерно 200 г каждый. Шарики уложить на блюдо и убрать в холодильник на 15-20 минут.

Сделать лист из фольги (фольгу свернуть в два – три слоя). Размер листа - 290*220 мм. (Лист фольги сформировать на плоской панели – как на фото)

На этом листе будут раскатываться все коржи. Один лист рассчитан на 5 коржей. Лист выбросить после раскатки последнего коржа.

Скалкой раскатать шарик теста на листе из фольги. Можно помогать

пальцами для равномерного распределения теста. Вилкой проколоть корж по всей площади. Дырочки необходимы для эффективного впитывания крема.

На дисплее выставить температуру 170 С, время 4:30.

По окончании прогрева уложить лист фольги с коржом на нижнюю панель и закрыть крышку гриля. Выпекать

до готовности. (Извлекайте корж с листом вместе - не пытайтесь снять корж с листа- он поломается.)

Корж получается мягкий. Снизу корж коричневый, сверху местами коричневый (как на фото) (корж тонкий и не достает до верхней панели, но он хорошо пропечен). Снять корж с листа фольги (на весу потянуть за узкий край – корж очень легко снимается с листа) над подносом, где вы будете собирать ваш торт. И пока корж не остыл, надо выровнять его края, срезав неровности обычными ножницами.

Срезанные участки пойдут на посыпку.

На том же листе фольги раскатываем очередной корж. По окончании выпечки всех коржей их необходимо остудить.

Взбиваем крем миксером или венчиком.

Собираем торт, пропитывая каждый корж кремом.

Совет: при пропитке оставляйте края 4 коржей без крема (примерно 1 см). При укладке коржей друг на друга, крем с середины дойдет до краев коржей. Последний пятый корж смазываем кремом полностью. Смазываем кремом бока торта. Посыпка: к срезанным остаткам коржей можно добавить 6-7 половинок грецкого ореха и растолочь в миске. Посыпать верх торта и бока посыпкой и украсить торт по желанию (конфеты шоколадные, шоколадная крошка, декоративная посыпка – как на фото).

