



Для приготовления **бисквитного торта** выпеченный накануне бисквит(круглый) разрезаем

Затем готовую шоколадную помаду разогреваем до сметанообразной массы и покрываем верх т

Поверхность отделяем ~~таатарской кухни~~ отделив от выпеченной крошки (кубик) варенье или варенье с медом

*Приготовление помады*Сахар с водой хорошо перемешиваем и ставим варить на сильный огонь.

Сахару — 500 г, воды — 170 г, какао-порошка — 35 г, уксусной кислоты 10%-ной — 3 г.