

Большая часть хозяек, очень любит самостоятельно выпекать торты. Есть и другие, которым как-то не приходилось заниматься приготовлением торта дома и они не берутся за это, опасаясь неудачи. Но подумайте, каждый великий кондитер когда-то готовил свой первый торт, и мало вероятно, что он получился первоклассным. Вспомните пословицу: «Первый блин - комом».

Для того, чтобы испытывать больше удовольствия и меньше трудностей при приготовлении торта, Вам необходимо строго следовать выбранному рецепту. Иногда, чтобы тесто не прилипало к рукам, хозяйки добавляют больше муки. Не в коем случае не делайте этого! Тесто получится забитым и не пропечется как нужно. Намного практичней, в этом случае, смазать руки и стол растительным маслом. Тесто быстро замесится и не станет липнуть. Если начинка Вашего торта фруктовая, может пустить сок и пригореть, насыпьте в нее немножко крахмала – он не даст этому произойти и впитает лишнюю жидкость.

Если все-таки Ваш торт пригорел и выбился из формы, оставьте его отстояться в духовке, не вынимая. Затем отчистите все приборы, противень и попробуйте заново. Со второго раза у Вас обязательно получится. Удачи!