



# Птичье молоко

Классический торт «Птичье молоко», безусловно, относится к самым популярным и любимым десертам в любой семье.

10 Порции



Средне

до 50 Мин.



## Ингредиенты и способ приготовления:

### Ингредиенты:

230 г Масло сливочное  
115 г Молоко сгущенное  
4 шт. Яичный белок  
85 г Сахар 1  
253 г Сахар 2  
2 г Лимонная кислота Dr. Oetker  
5 г Агар пищевой Dr. Oetker  
130 мл. Вода  
85 мл. Сиропа глюкозы

- 1 Взбить масло со сгущенным молоком до кремообразного состояния.
- 2 Начать взбивать белок с сахаром(1) на низкой скорости.
- 3 В сотейник поместить сахар(2), сироп глюкозы воду и агар-агар, варить до 115 градусов.
- 4 Увеличить скорость миксера, всыпать лимонную кислоту и влить сироп, продолжая взбивать.
- 5 Когда масса остынет до 45-50 градусов, ввести масляный крем.
- 6 Вылить в рамку 20×20 и охладить. Нарезать.

