

## торт "Зебра"

Послан Dimser - 22.07.2011 23:47

---

Быстрый рецепт вкусного торта от Ирины

Готовим 2 емкости (миска например) для 2-х частей теста, которые готовим по-отдельности. на 1 миску:

- 3/4 стакана сахара;
- 1 ст.л. муки, а для второй миски - какао;
- 2 яйца.

Перемешать.

[http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010395\\_.jpg](http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010395_.jpg)

- 5 чн.л. сметаны;
- 0.5 чн.л. соды, погашенной уксусом;
- примерно 1 стакан муки.

Перемешать.

[http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010398\\_.jpg](http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010398_.jpg)

Выкладывать тесто по-очередно из каждой миски в форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой.

[http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010404\\_1.jpg](http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010404_1.jpg)

Выпекать до готовности.

[http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010413\\_.jpg](http://makeevdon.ru/images/fbfiles/images/P1010413_.jpg)

=====

## торт "Зебра"

Послан Lilus - 10.07.2013 13:58

---

мммммммммм мне мама в детстве такой тортик пекла на Д.Р.

=====

## торт "Зебра"

Послан elina - 10.01.2015 21:45

---

Ням-ням. Вкус детства. Бабушка такой часто пекла в детстве. Так вкусно. Я тоже пробовала печь, но у бабушки вкуснее)

=====

## торт "Зебра"

Послан Jarchanc - 18.01.2016 12:56

---

прикольню, не пробовал такой. Нужно будет сделать.

=====

## торт "Зебра"

Послан zauchenka - 01.02.2016 14:26

---

Моя мама в детстве ничего подобного не пекла, очень оригинально, надо попробовать

=====

## торт "Зебра"

Послан Милена - 20.06.2016 18:02

---

Птичье молоко с малиновым желе

Ингредиенты:

230 мл охлажденных взбитых сливок  
1 пакетик желатина  
2 стакана кипятка  
180 г малинового желе в порошке  
½ стакана молока  
½ стакана сахара  
розовый пищевой краситель  
230 мл сметаны

Способ приготовления:

Желатин смешай с молоком и вари на среднем огне, не забывая постоянно помешивать. Но нельзя, чтобы смесь закипала. Затем охлади смесь.  
Отдельно взбей сливки со сметаной и сахаром. Постепенно влей сюда теплую смесь молока с желатином. В стеклянную форму, в которой будет застывать торт, вылей половину этого крема. В остальную часть крема насыпь розовый краситель. Выложи вторым слоем в форму.  
Отправь все это в холодильник на 30 минут.  
Малиновое желе раствори и оставь остывать до комнатной температуры. Залей этим желе охлажденный торт. Остается только оставить торт застыть в холодильнике.

=====

## Eurosan-spa.ru - сантехника квартиры и дома

Послан euronum - 19.08.2017 04:08

---

В настоящее время загородный дом по степени комфортабельности практически ничем не уступает типичной городской квартире. Коттедж в обязательном порядке обеспечивается теплом за счет теплового контура отопления. Здесь имеется система водоснабжения и отвода стоков. На дачном участке животрещущими являются летний душ и туалет.

Однако если в черте города оснастить дом перечисленными выше элементами комфортности не составит труда, то на удаленном участке или в селе подобные работы сопряжены с некими затруднениями. Так, возле загородного дома не обязательно будут проложены

централизованные коммуникационные системы. Не каждый мастер согласится на далекую поездку, чтобы поработать над водоснабжением или контуром отопления.

В частности по этой причине во многих случаях владельцам загородных домов приходится заниматься прокладкой коммуникационных систем в своем жилище самостоятельно. В схожей ситуации наш вебсайт придется как нельзя к месту.

монтаж стеновых панелей

=====