

БЕНТО-ТОРТИК

Классический ванильный бенто-торт

Для бисквита:

- 100 г размягченного сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 100 г муки
- ½ чайной ложки ванильного экстракта

Для крема:

Ванильный масляный крем или фруктовый джем

Особенности: Получается два нежных коржа диаметром около 12-13 см — идеальная основа для классического мини-торта.

Плотный шоколадный вариант

Для бисквита:

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 3 яйца
- 150 г муки
- 2 столовые ложки какао
- ¾ чайной ложки разрыхлителя

Для крема:

Ванильный масляный крем (150 г масла + 150 г сахарной пудры)

Особенности: Два шоколадных коржа диаметром 15 см с насыщенным вкусом — прекрасный выбор для настоящих любителей шоколада.

Нежный торт с крем-чиз

Для бисквита:

- 1 яйцо
- 70 г сахара
- 70 г муки
- 2 г разрыхлителя
- 30 мл молока
- 10 мл растительного масла

Для крема:

- 400 г сливочного сыра

- 100 г сливок
- 60 г сахарной пудры
- Ягодный конфитюр

Особенности: Идеальное сочетание нежного бисквита с кисловатым крем-чизом и ягодной ноткой. Рассчитан на два тортика диаметром 10 см.

Как приготовить идеальный бенто-торт:

1. **Духовку разогрейте до 170-180°C.** Формы смажьте маслом и застелите пергаментом.
 2. **Бисквит:** Размягченное масло взбейте с сахаром до светлой пышной массы. Добавляйте яйца по одному, продолжая взбивать. Аккуратно вмешайте просеянную муку с разрыхлителем (и какао для шоколадного варианта).
 3. **Выпекайте 25-30 минут** до золотистого цвета. Готовность проверяйте деревянной шпажкой. Полностью остудите на решетке.
 4. **Крем:** Размягченное масло или сливочный сыр взбейте с сахарной пудрой до воздушной однородной массы.
 5. **Сборка:** Коржи разрежьте пополам (если хотите больше слоев). Промажьте кремом, добавив при желании ягодный конфитюр. Соберите торт, покройте его тонким слоем крема и уберите в холодильник на 20-30 минут.
 6. **Декор:** Нанесите основной слой крема и украсьте. Для бенто-тортов лучше всего подходит минималистичный дизайн: пастельные тона, простые цветочки, надписи или ягодки.
-

Полезные советы:

- **Если нет маленьких форм** — испеките тонкий корж на противне и вырежьте круги нужного диаметра
- **Для украшений** используйте плотный масляный крем или крем-чиз — они лучше держат форму
- **Обрезки от коржей** не выбрасывайте — из них получатся прекрасные трюфели или cake-pops
- **Для полного эффекта** подавайте торт в специальной коробочке-кламсиере