

# Нежный бисквит из микроволновки



Вкусная сладость к вашему столу за  
30 минут!

## Ингредиенты:

- Яйцо ..... 4 шт.
- Сахар ..... 10 ст. л.
- Мука ..... 5 ст. л.
- Сода ..... 0,5 ч. л.
- Сливки (35%) ..... 400 г
- Сахарная пудра ..... 4 ст. л.
- Фрукты (ягоды) ..... (при подаче)
- Стружка шоколадная ..... 2-3 ст. л.

## Приготовление:

1. Взбейте желтки с сахаром.
2. Белки взбейте венчиком, добавьте муку и соедините с желтками. Добавьте соду, гашеную в уксусе или в лимонном соке.
3. Добавьте шоколадную стружку.
4. Выложите смесь в неметаллическую форму для выпечки, смазав ее сливочным маслом. Поместите в микроволновку при мощности 700 Вт на 10 мин.
5. В процессе выпечки торт сильно увеличивается. Дайте ему остыть в микроволновке!
6. Взбейте сливки с сахарной пудрой и намажьте торт получившимся кремом.
7. Украсьте фруктами или ягодами по желанию.  
Приятного чаепития!



**bvk**



Микроволновые печи ВВК.  
Прекрасный результат без хлопот!