



Sofie Lee

**Cake**

«Автор»

2026

**Lee S.**

Cake / S. Lee — «Автор», 2026

Вкусные и полезные торты с фруктами, ягодами, специями с моими рецептами  
и пусть появятся Ваши авторские задумки

© Lee S., 2026

© Автор, 2026

# Содержание

Глава 3	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

# Sofie Lee Cake

## Глава 3

Торты на сковороде для меня это не только большое новое открытие, но и наблюдение, исследование под названием «Шоу на сковороде».

Сильно не мараться -как раз словосочетание подходит к этому случаю.Все можно сделать быстро и чисто.

Медовик и Шоколадный хорошо всегда получаются и очень удачные варианты для индукции:они готовятся только под закрытой крышкой ,испортить их очень тяжело.Тонкие слои хорошо пропекаются(прожариваются) и быстро около 5-7 минут (если сравнивать с печью).Коржей получается много больше чем в печи ,время для семи коржей около часа.Они получаются как на скорую руку-без раскатки теста,просто хорошо размазаны по поверхности посуды для приготовления,здесь действует основной принцип-пропарить и перевернуть на другую сторону.Поверхность смазать предварительно,чтобы не прилип корж(маргарин или растительное масло в малом количестве понадобятся для каждого коржа или через один).

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.