



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Вкусняшки к чаю](#) » **Торт "Сказка"**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Торт "Сказка"

<https://open-cook.ru/recipes/tort-skazka>

Комментарии: 52



малика # 13:15 12.12.2014

очень вкусно



Ксения # 16:34 5.02.2015

Аня, я бы хотела у вас узнать, получится ли бисквит в формочке в виде сердца: диаметр: 23 см, высота: 3,5 см, к 14 февраля хотела бы попробовать сделать))



Анна Нечаева # 16:57 5.02.2015

Ксения, бисквит классический и обычно хорошо ведет себя в любой форме :) Думаю, что и в вашей получится)) Вот только мне кажется, что в форме в 23 см бисквит получится тонким. Я бы посоветовала подготовить на всякий случай продукты в двойном объеме. Да и площадь торта будет больше, крема, наверное, тоже больше потребуется.



Ксения # 17:04 5.02.2015

Спасибо большое:), как сделаю, так сразу же отпишусь:))



Анна Нечаева # 17:09 5.02.2015

буду вам крайне признательна)) Надеюсь, что у вас получится вкусно и красиво))



Ксения # 17:20 18.02.2015

торт получился очень вкусным, радует еще то, что не надо бегать и искать замудренные ингредиенты:), буду еще много раз делать такой тортик и радовать своих близких)



Настя # 13:01 2.04.2015

Спасибо большое за рецепт. Буду пробовать! Я вот не пойму примерно какого размера получается тортик? Просто это любимый торт парня моего, хочу на день рождения ему сделать. Просто если он размера как в магазине продается, то все таки наверно надо побольше и ингредиенты в два раза больше. Примерно на 4-5 человек.



Анна Нечаева # 13:06 2.04.2015

Торта вам хватит человек на 10, длиной примерно 25 см, высотой около 7-8, шириной тоже примерно 7-8 см. Прямоугольные формы для кексов примерно одинакового размера, вот от нее и отталкивайтесь



ольга # 19:05 17.05.2015

Спасибо за рецепт. Торт получился. Особое спасибо за рецепт крема!



lidia # 19:58 29.05.2015

eto moi liubimit tort spasibo za resept.



Ксения # 15:57 30.05.2015

На форму круглую диаметром 28 см высота примерно 5-6 см. понадобятся продукты в тройном объеме?



элена # 21:30 30.05.2015

Спасибо большое !!!! Отлично получилось , такой воздушный и легкий.



Ксения # 15:42 8.06.2015

Помогите пожалуйста мне разобраться с пропорциями) Хочу сделать большой торт на день рождения) На круглую форму 28 см высотой около 5 см. понадобятся продукты в тройном объеме?



Анна Нечаева # 16:03 8.06.2015

Ксения, простите, почему-то пропустила ваш предыдущий комментарий. Да, мне тоже кажется, что нужно взять тройной объем. Попробуйте хотя бы за пару дней или сутки до начала приготовления поэкспериментировать и сделать двойную норму бисквита в вашей форме. Если он получится достаточно высоким, то на само торжество делайте в двойном объеме.

Если явно бисквита будет мало, значит, все-таки тройная норма нужна. На пробном бисквите вы можете отработать полностью рецепт торта или сделать из него пирожное "Картошка" (рецепт есть на сайте)



Ксения # 13:44 11.06.2015

А масло сколько процентов? Любое?



Анна Нечаева # 14:39 11.06.2015

Лучше взять 82% или больше



Ксения # 19:19 11.06.2015

С вашими рецептами начала печь и втянулась так, что не могу остановиться))) Теперь хочется большего))) А нет ли у вас рецепта как делать мастику? И хочется еще парочку рецептов таких замечательных тортиков как "Сказка" Хочется испечь прям торт шедевр!



Вика # 08:42 19.07.2015

Класс!!!!



Diana # 18:53 10.08.2015

Thanks for recipes, nice cake! The same when you buy from shops.



Наталья # 08:28 27.10.2015

Крем почему-то очень мягкий получается



Анна Нечаева # 13:10 27.10.2015

Во-первых, крем масляный, масло всегда при комнатной температуре становится мягким. Во-вторых, крем на хорошем масле держится как минимум час. Поэтому, либо масло не очень хорошее (с добавками), либо в комнате было очень жарко, либо в холодильнике не холодно (но это странно было бы)



Наталья # 08:29 27.10.2015

Достаешь из холодильника- вкусно, 10 минут и крем очень мягкий становится, плавает



Наталья # 17:24 17.11.2015

в классическом варианте на торте были грибочки. Как бы и их сделать?))



Рита # 16:59 16.12.2015

Прекрасно! Открытая кухня Анны Нечаевой по рецепту Ирины Чадаевой. Полезна в Интернет поискать, есть ли какие другие рецепты кроме Чадаевой ...



Наташе4ка # 14:39 10.01.2016

Если хотите всякого разного, иногда вкусного - И-нет Вам в помощь, много всего, могу даже подсказать некоторые сайты. Если же хотите проверенного временем вкусного, натурального, даже здорового и полезного (в небольших количествах) - это к Чадейке. И огромное спасибо Анне, что она еще раз готовит по этим рецептам и знакомит с ними других - не все знают сайт Ирины Чадаевой. Да и Анна сразу предупреждает о том, где взяла рецепт. А кому не нравится - совсем не обязательно сюда заходить, читать, а уж оставлять комментарии, если зашли, лучше воздержаться.

Это мое глубокое убеждение.



Ольга # 12:02 14.05.2016

Только что приготовила по Вашему рецепту! Просто и легко!



Дина # 04:33 30.05.2016

Здравствуйте! Сколько получится кг от данных ингредиентов. Мне нужно 3 кг?



Анна Нечаева # 05:06 30.05.2016

Добрый день! Получится примерно 1 кг



Анна # 01:31 10.03.2019

(Извините, если продублировалось, первый раз послала, но вроде не отослалось).

Специально взвесила. У меня получилось около 700 грамм. Но я добавляю меньше сахара в сироп и крем, примерно на 150 грамм меньше, а то слишком сладко на мой вкус. Поэтому, думаю, что если полностью следовать рецепту, то выйдет грамм 850.



Lala # 20:04 4.07.2016

Bolsoye spasibo za resept.tort polučilsya prosto otlično



ира # 15:00 8.08.2016

Большое спасибо за рецепт я вчера спекла очень вкусно побучилось за пять минут съели



Татьяна # 20:54 12.12.2016

Большое спасибо!!!Рецепт торта и крема просто супер!!! Быстро и легко , а главное это вкус детства:)))



Кристира # 10:48 14.01.2017

Анна,хотела спросить, если нет коньяка,чем можно его заменить для сиропа и крема?



Анна Нечаева # 11:12 14.01.2017

Можно заменить ромом или похожим алкоголем. Или ароматизатором "Ром". Если нет алкоголя или совсем не хотите его использовать, то можно использовать ванильный сахар



Кристина # 12:47 14.01.2017

Анна,спасибо)



Кристина # 19:54 14.01.2017

Анна,получается тогда для приготовления сиропа нужно будет использовать только ванилин и воду?



Анна Нечаева # 20:59 14.01.2017

Получается так, если алкоголя нет. Но лучше использовать ванильный сахар, а не ванилин. Стоит чуть-чуть переборщить ванилин и сироп или крем станут горькими



Кристина # 18:11 15.01.2017

А можно просто ничем не заменять алкоголь,просто сахар разбавить с водой и смазать коржи?а в креме тоже ни чем не заменять алкоголь и пропустить просто?на вкус это сильно по влияет?



Анна Нечаева # 18:12 15.01.2017

Можно ничем не заменять. Но вкус и аромат то другой будет. Но тут уже на ваше усмотрение и желание.



Екатерина # 11:42 17.01.2017

Очень вкусно! Волшебно!



Мария # 14:34 23.06.2017

Невероятно вкусно!! Правда коньяка не нашлось дома. Заменила на красное вино. Мне очень понравилось



Анна Нечаева # 11:10 14.07.2017

Очень рада!



Юлия # 09:34 14.07.2017

Искали рецепт Крымского пирожного а попали на Вашу страницу. Решили вспомнить наше детство и сделали этот торт. Ночь постоял и на завтрак почти весь съели 😊 Практически не отличить от СССРовского. В следующий раз сделаю побольше белого крема и помокрее. В плане торт Подарочный. Спасибо за рецепт!



Анна Нечаева # 11:10 14.07.2017

Очень рада, что вам понравилось!



Алиа # 12:51 7.10.2017

А с маргарином можно



Анна Нечаева # 14:28 8.10.2017

Можно, но не нужно, ибо чревато плохим вкусом и консистенцией.



Татьяна # 15:41 23.10.2017

Здравствуйте! Скажите пожалуйста



Татьяна # 15:44 23.10.2017

Сироп надо весь использовать?



Анна Нечаева # 16:16 23.10.2017

Да, весь. Понимаю, на первый взгляд кажется, что сиропа много, но на самом деле все просчитано идеально.



Татьяна # 16:43 23.10.2017

Спасибо, за быстрый ответ



Гость # 12:43 10.02.2018

Спасибо

Спасибо большое



Анна # 20:53 2.03.2019

Здравствуйте! Огромное спасибо за рецепт!!! Торт получился очень вкусный, прямо как в детстве.

Вместо коньяка клала водку, а крем для цветов подкрашивала соком покупной варёной свеклы, пару капель, получились разные нежные оттенки розового.

Ещё раз огромное спасибо и удачи!!!

С уважением