**ТОРТ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ПАЛОЧЕК СО СГУЩЕНКОЙ**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_0_max.JPG)

**СОХРАНИТЬ В КУЛИНАРНУЮ КНИГ**

**Цель**: Приготовить с детьми торт из кукурузных палочек со сгущенкой

**Задачи**:

1. Создать условия для знакомства воспитанников с рецептом Торта и его приготовлением.
2. Создать условия для обучения нарезки кукурузных палочек, изготовления крема
3. Воспитывать уважительные отношения в коллективе, взаимовыручку.

**ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

1. **ШАГ 1:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_0_max.JPG)

Ингредиенты.

1. **ШАГ 2:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_1_max.JPG)

Часть палочек (где-то 2/3 от всего количества, оставшуюся часть оставляем как есть) нарезаем на колечки длинной 4-5 мм.

1. **ШАГ 3:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_2_max.JPG)

Поджаренный арахис слегка измельчаем, сильно не увлекайтесь и добавляем к палочкам.

1. **ШАГ 4:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_3_max.JPG)

Сливочное масло растапливаем.

1. **ШАГ 5:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_4_max.JPG)

Добавляем варенную сгущенку и перемешиваем до однородности.

1. **ШАГ 6:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_5_max.JPG)

Добавляем к палочкам смесь из сгущенки с маслом и тщательно перемешиваем, что бы крем покрыл каждую палочку.

1. **ШАГ 7:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_6_max.JPG)

Выкладываем кукурузные палочки в прямоугольную или круглую форму, предварительно выстеленную бумагой для выпечки. Отправляем в холодильник на 2-3 часа, а лучше на ночь, торт должен хорошо схватиться.

1. **ШАГ 8:**

[](https://static.1000.menu/img/content/11928/tort-iz-kukuruznyx-palochek_1408889424_fe_7_max.JPG)

Готовый торт выкладываем на блюдо и подаем к столу. Приятного аппетита!

Нарезать палочки не обязательно, я их измельчала для того, что бы торт получился плотнее, так как формировала его в форме. Но вы можете просто выложить торт в форме горки на тарелке, тогда измельчать палочки не нужно.