

## Ваш Герман – Торт дружбы

Этот торт теперь будет вашим гостем в течение 10 дней, пока наконец не разделится на 4 части. Вы можете испечь из одного из них восхитительный торт или хлеб, а 3 подарить. Возможно, вы захотите оставить себе один и отдать только два. Это зависит от вас. Главное, чтобы вы относились к нему с любовью и уважением. Сюда же относится и тот факт, что Германн не переносит контакта с металлом. Поэтому храните его только в стеклянных или пластиковых посудах и перемешивайте пластиковыми или деревянными ложками. Если он чувствует себя комфортно, а вы заботитесь о нем и хорошо кормите, он будет мирно пузыриться.

День 1: Дайте постоять.

День 2: Перемешать

День 3: Перемешать

День 4: Перемешать

День 5: Корм (100 г пшеничной муки, 150 г сахара, 150 мл молока) и хорошо перемешать.



День 6: Перемешайте.

День 7: Перемешать

День 8: Перемешать

День 9: Перемешать

День 10: Корм (100 г пшеничной муки, 150 г сахара, 150 мл молока) и хорошо перемешать



Затем Германн делится на 4 равные части. Теперь можно испечь порцию. По желанию можно раздать 3 порции ;)

1 порция теста Германн

200 г пшеничной муки

100 г сахара

200 мл молока

100 мл масла

3 яйца

ванильный сахар

1 щепотка соли

2 чайные ложки пищевой соды

По желанию: 100 г тертых орехов, изюм, шоколадная посыпка.



Яйца взбить с сахаром до пышности. Используйте только деревянные или пластиковые ложки!

Добавляйте масло и молоко поочередно с мукой.

Смешайте муку с разрыхлителем и остальными ингредиентами и добавьте.

Выпекать при температуре 180\* градусов (конвекция духовки 160\*) около 45-55 минут.

Приятного аппетита :)

## Ваш Герман – Торт дружбы

Этот торт теперь будет вашим гостем в течение 10 дней, пока наконец не разделится на 4 части. Вы можете испечь из одного из них восхитительный торт или хлеб, а 3 подарить. Возможно, вы захотите оставить себе один и отдать только два. Это зависит от вас. Главное, чтобы вы относились к нему с любовью и уважением. Сюда же относится и тот факт, что Германн не переносит контакта с металлом. Поэтому храните его только в стеклянных или пластиковых посудах и перемешивайте пластиковыми или деревянными ложками. Если он чувствует себя комфортно, а вы заботитесь о нем и хорошо кормите, он будет мирно пузыриться.

День 1: Дайте постоять.

День 2: Перемешать

День 3: Перемешать

День 4: Перемешать

День 5: Корм (100 г пшеничной муки, 150 г сахара, 150 мл молока) и хорошо перемешать.



День 6: Перемешайте.

День 7: Перемешать

День 8: Перемешать

День 9: Перемешать

День 10: Корм (100 г пшеничной муки, 150 г сахара, 150 мл молока) и хорошо перемешать



Затем Германн делится на 4 равные части. Теперь можно испечь порцию. По желанию можно раздать 3 порции ;)

1 порция теста Германн

200 г пшеничной муки

100 г сахара

200 мл молока

100 мл масла

3 яйца

ванильный сахар

1 щепотка соли

2 чайные ложки пищевой соды

По желанию: 100 г тертых орехов, изюм, шоколадная посыпка.



Яйца взбить с сахаром до пышности. Используйте только деревянные или пластиковые ложки!

Добавляйте масло и молоко поочередно с мукой.

Смешайте муку с разрыхлителем и остальными ингредиентами и добавьте.

Выпекать при температуре 180\* градусов (конвекция духовки 160\*) около 45-55 минут.

Приятного аппетита :)