#### Рецепт торта симнель на День матери в Великобритании

Если Вас заинтересовало, что это за торт, которому уделяют так много внимания в День матери в Великобритании, Вы можете сами попробовать его испечь. Для этого Вам понадобится:

- 300 г изюма (темного и белого);

- 200 г измельченного миндаля (лучше даже молотого);

- 200 г сахара;

- 100 г размягченного сливочного масла;

- 100 г измельченного имбиря;

- 100 г пшеничной муки;

- 50 г блинной муки;

- 2 яйца для взбивания;

- белок 1 яйца;

- 2 ст. л. кукурузной муки;

- 2 ст. л. светлой патоки;

- 2 ч. л. чайных листьев (можно заменить 1 чайным пакетиком);

- 2 ст. л. подогретого абрикосового джема;

- немного сахарной пудры;

- специальные засахаренные цветы для украшения;

- ленточка для украшения.

Чтобы приготовить торт на День матери в Великобритании, необходимо, прежде всего, сделать миндальную пасту. Смешайте молотый миндаль со 100 г сахара, добавьте 50 г имбиря и 1 ст.л. кукурузной муки. Влейте белок от 1 яйца и смешайте всю массу в однородную. Скатайте из нее шар, заверните его в пленку и положите в холодильник на полчаса до затвердения.

Теперь нужно сделать корж для торта на День матери в Великобритании. Возьмите подготовленный изюм и 50 г измельченного имбиря. Смешайте ингредиенты в миске, после чего заварите у чашке крепкий чай из чайных листьев или чайного пакетика (примерно 125 мл) и замочите в этом чае изюм и имбирь, добавив патоку.

После этого просейте блинную и пшеничную муку, подготовленную для торта на День матери в Великобритании, взбейте отдельно размягченное сливочное масло и 100 г сахара до бледного цвета. Добавьте во взбитую смесь 2 яйца (по одному) и медленно засыпайте просеянную муку, помешивая смесь ложкой. Затем влейте в эту смесь заваренный чай вместе с изюмом, имбирем и патокой.

Торт на День матери в Великобритании нужно выпекать в духовке, разогретой до 180 градусов. Разогрейте духовку до нужного уровня и подготовьте форму для коржа: проложите ее бумагой из расчета 2 круга бумаги на дно и 2 полоски бумаги по бокам. После этого переложите половину полученного теста для коржа в форму и разровняйте его сверху. Затем достаньте миндальную пасту, раскатайте часть ее на поверхности, посыпанной 1 ст. л. кукурузной муки, до диаметра формы – и прижмите к тесту, положенному в форму. После этого накройте миндальную пасту оставшимся слоем теста и разровняйте.

Накройте корж для торта на День матери в Великобритании фольгой и загните ее по краям. Выпекайте корж в духовке 50 минут, после чего снимите фольгу и выпекайте корж еще примерно столько же. Чтобы проверить готовность коржа, проткните его в нескольких местах зубочисткой. Если зубочистка выходит без кусочков теста – значит, корж готов. Если у Вас получается так, что верхушка коржа подгорает, а середина еще не пропеклась – накройте верхушку фольгой.

После того, как Вы достанете из духовки корж для торта на День матери в Великобритании, не вынимайте его из формы, пока он не остынет.

Чтобы украсить торт на День матери в Великобритании, раскатайте оставшуюся часть миндальной пасты до круга диаметра формы, обрежьте неровности по краям, смажьте корж сверху подогретым джемом и накройте все это миндальной пастой.

Включите духовку в режиме «гриль», поместите туда торт и запекайте его, чтобы он равномерно поджарился. После этого достаньте торт и остудите его.

Теперь сделайте засахаренные цветы. Возьмите лепестки подготовленных заранее цветков, которые можно употреблять в пищу, смажьте их взбитым яичным белком, посыпьте сахарной пудрой и обсушите на решетке около 2 часов. Учтите, что такие цветы могут храниться около месяца в темном прохладном месте.

На День матери в Великобритании положите торт на широкое красивое блюдо, посыпьте его сахарной пудрой, украсьте засахаренными цветами и завяжите торт красивой ленточкой.

**Что ж, теперь можно с уверенностью сказать, что вы готовы праздновать День матери в Великобритании – даже если у Вас нет родственников в этих краях!**