



На некоторых сайтах я видела похожий торт, но немного с другим составом и названием "Трёхслойный". Этот же торт я знаю ещё с детства под названием "Сказка" и на мой взгляд, благодаря наличию в тесте масла и отсутствию крахмала, этот торт получается гораздо вкуснее и тесто не такое жидкое.

Ингредиенты:

- 3 яйца
- 1,5 ст. сахара
- 200 г масла
- 1,5 ст. сметаны
- 1,5 ст. муки
- ванилин
- 1,5 ч. л. соды
- измельчённые грецкие орехи - 0,5 ст.

- мак - 0,5 ст.

- измельчённый изюм или курага - 0,5 ст.

крем:

- 200 г масла
- 1 б. сгущенного молока

Приготовление:

Торт состоит из 3х коржей, каждый из которых с разной начинкой: 1-й - с орехами, 2-й - с маком, 3-й - с изюмом или курагой. Предварительно нужно измельчить отдельно на мясорубке или в блендере изюм (или курагу) и орехи. Мак - промыть, ошпарить кипятком, и оставить на несколько минут, чтобы разбух.

Все ингредиенты (кроме орехов, мака и изюма или кураги) нужно разделить на 3 части.

1-й корж: 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, примерно 70 г масла, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. муки, ванилин и 0,5 ч. л. соды **+ измельчённые орехи.**

2-й корж: 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, примерно 70 г масла, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. муки, ванилин и 0,5 ч. л. соды **+ измельчённый изюм или курага.**

3-й корж: 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, примерно 70 г масла, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. муки, ванилин и 0,5 ч. л. соды **+ мак**

Яйца растереть с сахаром, добавить размягченное масло и сметану, муку, соду, ванилин. Испечь 3 коржа. Коржи промазать кремом, верх можно покрыть глазурью и украсить.

Для приготовления крема взбить масло со сгущенным молоком.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}