

Очень простой в приготовлении тортик. Не требует больших затрат времени и физических усилий.□

Легко пропитывается, быстро поедается. Вкусный и ароматный – наслаждение для сладкоежек.



Состав теста для коржей:

- 0,5 стакана сахара (65 грамм);
- 2 столовые ложки порошка какао;
- 200 грамм сметаны;
- ½ банки невареной сгущенки (банка 400 грамм);
- 2 стакана муки (220 грамм);
- 2 чайные ложки соды (без горки);
- 1 пакетик ванильного сахара;
- Соль 1/4 чайной ложки.
- 15-20 штук ягод консервированной вишни (без сока);
- 30-50 грамм очищенных грецких орехов.

Состав крема:

- 800 грамм сметаны;
- 2/3 стакана сахара (75 грамм);
- 1 пакетик ванильного сахара.

Состав крема для украшения верха торта (глазури):

- 2 столовые ложки сахара;
- 1 столовая ложка какао;
- 50 грамм сметаны.

Приготовление теста:

В сахар добавьте порошок какао и хорошо перемешайте ложкой. Затем, добавьте: 2 яйца, стакан сметаны, сгущенку, ванильный сахар, соль – и еще раз хорошо размешайте смесь. Можно с помощью миксера, кухонного комбайна или блендера. Если подобными приспособлениями Вы не пользуетесь, растирайте тесто до однородной массы с помощью большой ложки. Муку смешайте с содой и добавьте в ранее подготовленную жидкую часть. Хорошо перемешайте тесто до однородной консистенции «густой» сметаны. Добавьте вишни и орехи.

Вылейте тесто на противень, смазанный маслом, и выпекайте при 180°С до готовности, приблизительно 25-30 минут. Остудите. Из центра готового коржа вырежьте круг нужного Вам диаметра. А остатки коржа разрежьте на небольшие квадратики 2х2 см. Круглый корж перережьте по толщине. Вы должны получить две круглые лепешки.

Способ приготовления крема:

В сметану добавьте сахар и ванильный сахар. Хорошо взбейте с помощью миксера и поставьте в холодильник на 20 минут.

Способ приготовления глазури:

В стакан или чашку насыпьте сахар и порошок какао. Хорошо размешайте чайной ложечкой и добавьте сметану. Разотрите смесь и оставьте на 5 минут. За это время сахар полностью растворится. Затем повторно размешайте глазурь до однородного

состояния. Обычно достаточно 1-2 минут. Миксер использовать не нужно. Готовую глазурь поставьте в холодильник на 5-10 минут.

Сборка торта:

Один круглый корж положите на блюдо, и смажьте сметанным кремом, слоем приблизительно 1,5-2 см. Накройте его вторым коржом и смажьте кремом верх второго коржа. Отложите немного крема (2-3 столовые ложки) для смазывания боков торта. А в остальной сметанный крем поместите подготовленные квадратики нарезанного теста. И аккуратно перемешайте их ложкой, чтобы смазать кремом со всех сторон. Выкладывайте квадратики, пропитанные кремом, горкой на торт. Смажьте бока торта ранее оставленным кремом. Остатки крема поместите на верх торта.

А затем, украсьте торт глазурью с помощью кондитерского шприца или пакета, в соответствии с Вашим вкусом и желанием. Поставьте торт в холодильник для пропитывания. Обычно достаточно 2-3 часа. Торт готов!
Приятного аппетита!

Шульженко Н.В.