

Торт «Настенька»

Для теста: 260 г муки, по 200 г сахара и сметаны, 300 г яблочного повидла, 4 яйца, 1/3 чайной ложки соды.

Для крема: 300 г сахара, 200 г густой сметаны.

Яйца взбить с сахаром. Добавить повидло и продолжить взбивание. Ввести сметану и просеянную муку, смешанную с содой. Замесить негустое тесто.

В форму для выпечки налить слой теста толщиной 1 см и выпечь корж. Приготовить таким же образом столько коржей, на сколько хватит теста.

Густую сметану взбить с сахаром. Полученным кремом смазывать коржи, укладывая их один на другой. Сверху оформить торт этим же кремом и кусочками мармелада.