

Торт «Пенёк»

260 г муки, 3 яйца, 1 стакан клубничного варенья, 1 стакан сметаны, 200 г сахара, 1 чайная ложка соды.

Для крема: *100 г сахара, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка какао-порошка, печенье и орехи – для оформления.*

Яйца взбить с сахаром. Добавить варенье, сметану и смешанную с содой просеянную муку. Всё тщательно перемешать. Из полученного теста выпечь в разогретой духовке три коржа. Остывшие коржи смазать приготовленным сметанным кремом и уложить один на другой.

Приготовление крема: взбивать сметану с сахаром до его полного растворения и увеличения массы в 2 раза. Добавить какао-порошок и взбивать еще 1-2 минуты.

Сверху и по бокам торт оформить оставшимся кремом и украсить кусочками печенья и толчеными орехами. Если у вас найдется коробочка шоколадных ассорти, можно легко «вырастить» несколько «опят».