

# Пирожные «Яркий миг»



**200 г масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 0,5 стакана сметаны, 2,5 стакана муки, 1 пакетик разрыхлителя, 100 г джема.**

**Для крема: 0,5 банки варёной сгущёнки, 200 г сливочного масла.**

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сметану, муку с разрыхлителем, замесить тесто.

Тесто размазать по противню, застеленному бумагой. Выпечь в духовке, разогретой до 180°.

Из тёплого коржа стаканом вырезать кружки, сложить стопками и прикрыть, чтобы не сохли. Остатки коржей подсушить в остывающей духовке и измельчить в крошку.

**Приготовление крема:** взбить масло с варёной сгущёнкой.

Кремом намазать кружочек бисквита, накрыть сверху другим, обмазать бока. Прокатать боками в крошках.

Намазать верх джемом, положить на джем выемку для теста (сердечко, цветочек), вокруг посыпать крошкой. Поставить в прохладное место на 2 часа.

**Время приготовления 60 минут**