

Тортик «Пивная кружка»



Для бисквита: 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для крема: 200 г сливочного масла, 0,5 банки сгущённого молока.

Яйца взбить с сахаром, добавить муку и разрыхлитель. Выпечь бисквитный корж. Стаканом вырезать несколько бисквитиков.

Промазать бисквитики кремом, бока тоже обильно смазать кремом. Можно взять другой крем – сливки взбить с сахарной пудрой.

Обложить бисквитными палочками, плотно друг к другу. Можно регулировать высоту содержимого кружки, используя крошки от торта.

Сбоку приставить ручку – ванильную сушку. Сверху сделать

«пену» — взбитые сливки.

Готово! Можно подавать кружку к столу.