

# Торт «Клубника со сливками»

**Для теста:** 1 стакан муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц плюс 4 яичных желтка, 1/2 стакана сахарной пудры.

**Для начинки:** 200 г сливок, 50 г сахарного песка, 2 стакана клубники, рюмка коньяка или ликёра.

**Для украшения:** 100 г сливок, клубника, сахарный песок.

Яйца и желтки растереть с сахарной пудрой и, продолжая взбивать, варить на пару или на водяной бане до загустения. Снять с огня и продолжать взбивать массу, пока не охладится. Ввести муку и растопленное сливочное масло. Всё перемешать.

Форму для выпечки смазать маслом, влить в неё тесто и выпекать в духовке при 180° до готовности.

Готовый торт разрезать вдоль пополам и промазать начинкой.

**Приготовление начинки:** сливки взбить с сахаром, половину клубники протереть через сито, а оставшуюся нарезать продолговатыми кусочками, сбрызнуть коньяком или ликёром и смешать со сливками.

Сверху торт украсить взбитыми сливками и целыми ягодами клубники, обваляв их в сахарной пудре.