

# Торт «Семистаканник»



**1 стакан яиц (4-5 яиц в зависимости от объёма стакана), 1 стакан сахара, 1 стакан растопленного сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, 1 стакан крахмала, 1 стакан сухого молока или сливок, 1 ст. ложка разрыхлителя.**

**Для крема: 1 банка варёной сгущёнки, 180 г сливочного масла, 200 г творога.**

Взбить яйца с сахаром, добавить растопленное масло и сметану, перемешать. Добавить муку, крахмал, сухое молоко и разрыхлитель. Тесто по консистенции должно походить на блинное.

Выпечь в круглой форме 2-3 коржа или 1 корж на противне при 180-185°. Большой корж разрезать на 3 части.

**Приготовление крема:** вареную сгущёнку взбить с маслом и творогом.

Коржи прослоить кремом, уложив друг на друга, верх и бока смазать кремом и посыпать бисквитной крошкой с тёртым шоколадом. Украсить растопленным шоколадом. Поставить в

холодильник пропитаться.

**Время приготовления 60 минут**