

Торт с черносливом «Мой любимый»



2 яйца, 1 банка сгущенного молока, 2 стакана муки, 1 чайная ложка соды, погашенной уксусом, 10 г ванильного сахара.

Для крема: 600 г сметаны, 150 г сахарной пудры, 100-150 г чернослива без косточек.

Яйца взбить, ввести сгущенное молоко и постепенно – по столовой ложке – муку. Добавить гашеную соду и ванильный сахар. Замесить тесто.

Вылить тесто в форму, смазанную маслом и присыпанную манкой. Выпекать 25-30 минут в разогретой духовке при 180°. Готовую основу вынуть, разрезать на коржи и дать им остыть.

Приготовление крема: заранее замоченный в тёплой воде чернослив мелко нарезать. Сметану взбить с сахарной пудрой и в конце добавить чернослив. Вымешивать чернослив уже ложкой.

Хорошо промазать остывшие коржи кремом и дать торту пропитаться часа 3-4, а лучше ночь.

Сверху оформить по вкусу и подать на стол. В этот тортик влюбляются после

первого укуса!