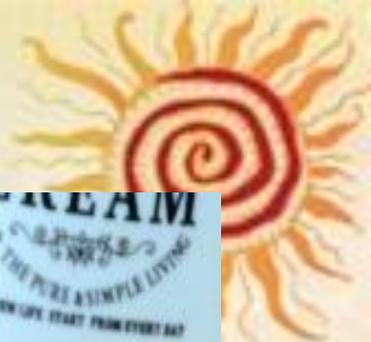


# Торт "Черепаша"



Выполнила учитель технологии МБОУ СОШ  
р.п. Многовершинный Николаевского района  
Хабаровского края  
**Пенкина Людмила Николаевна**



Ингредиенты:

Яйца — 6 Штук

Сахар — 1,5 Стакана

Какао — 2 Ст. ложки

Сода — 1 Чайная ложка

Мука — 2,5-3 Стакана

Сметана — 400 Грамм

Сливочное масло — 100 Грамм

Сгущенка вареная — 200 Грамм

Шоколад (шоколадная  
глазурь) — 100 Грамм

*Количество порций: 4*



**Яйца взбейте с сахаром, как на бисквит, до пышной пены. На это уйдет примерно 8-10 минут.**



**Яичная масса готова.**



**Всыпьте в нее соду или разрыхлитель,  
перемешайте.**



**Добавьте какао и сначала 1 стакан  
муки, взбейте миксером. Затем  
всыпьте оставшуюся муку и снова  
взбейте миксером.**



**В оригинальном рецепте муки меньше, но испробовав один раз, я поняла, что нужно добавить больше муки, тогда тесто станет более густым, не будет расплываться по противню, и коржики получатся более ровными.**



**Выложите тесто ложкой на противень,  
застеленный пергаментом. Выпекайте в  
предварительно разогретой до 200  
градусов духовке 10 минут.**



**Тем временем приготовить крем.  
Смешайте сметану, вареную сгущенку и  
размягченное сливочное масло.**



**Взбивайте миксером на большой скорости, пока все не превратится в однородную гладкую массу. Крем готов!**



**Готовые коржики выньте из духовки и остудите. Затем отложите в сторону 5 коржиков, а остальные обмакните в крем и выложите на блюдо в форме горки.**



**Из оставленных коржиков сделайте голову, лапы, хвост. Шоколадом или глазурью нарисуйте глазки и рот.**



**Остатками крема залейте торт, украсьте шоколадной глазурью. Торт готов, теперь ему нужно пропитаться. Отправьте его в холодильник на 2-4 часа.**



**Приятного  
чаепития!**

