

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!**

