

**Торт без выпечки**

## ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Ингредиенты: - печенье 24 шт + несколько штук на обсыпку - 250 грамм творога - 5 ст. ложек сметаны - 3 ст. ложки сахарной пудры - 100 грамм масла сливочного размягченного - чернослив по вкусу - какао для украшения - кофе, уже готовый, немного

Приготовление: Творог перемешать с сахарной пудрой и сметаной (можно миксером на низкой скорости). Добавить масло. Чернослив распарить, порезать. Форму подходящую выстелить пленкой, выложить слой печенья (слой 3 на 2, можно больше). Можно печенье обмакнуть быстро в кофе или полить слегка. Смазать творожной начинкой, выложить чернослив. Опять слой печенья, сбрызнуть кофе, творожная начинка, чернослив, повторить. Последний слой печенья можно смазать тонко, а можно нет. Осторожно перевернуть на блюдо, снять пленку, обмазать кремом верх и бока. Посыпать верх какао и бока крошкой от печенья. Дать пропитаться. Вот и готово. Приятного аппетита!

