

Торты простой домашний

Ингредиенты:

для коржей:

- **Мука** - 2 стакана
- **Яйца** - 4 штуки
- **Сметана** - 2 стакана (большая банка)
- **Сахар** - 2 стакана
- **Сода** - 1 ч.л
- **Какао порошок**, орехи, шоколад, фрукты - по желанию

для крема:

- **Сгущенка** - 1 банка
- **Масло сливочное** - 1 пачка

Как приготовить

1. 4 яйца помыть и разбить в глубокую чашку. Достаньте сливочное масло и сгущенку для крема и оставьте при комнатной температуре.
2. Взбить яйца.
3. Добавить сахар, перемешать до растворения.
4. В сметану засыпать 1 чайную ложку соды. Важно сделать именно так, а не засыпать соду непосредственно в тесто. Сода погасится в сметане. Перемешать.
5. Влить сметану в чашку к сладкой яичной смеси.
6. Хорошо перемешать венчиком до однородной массы.
7. Засыпать муку, постепенно, перемешивая.
8. Тесто для коржей готово, дайте ему постоять 10 минут. Далее можно разделить его на три части и в каждую из них добавить разные ингредиенты (какао, орехи, мягкие фрукты).
9. Отправляем в духовку, разогретую до 180 градусов, примерно на 10-15 минут
10. Крем готовим, смешивая сгущенку и сливочное масло. Взбиваем долго и тщательно, пока масса не станет густой и воздушной.
11. Собираем торт. Выкладываем коржи, смазывая их кремом. Украшаем. Оставляем минимум на 1 час.

<https://photoretsept.ru/blyuda-iz-testa/tortyi-retseptyi-prostyie-v-domashnih-usloviyah>