

## Творожный торт

Автор: Administrator

29.06.2010 17:44 - Обновлено 27.09.2011 07:40

---



### Состав:

творог - 2 стакана, сахар - 2 стакана, яйца - 2 шт, сода - 2 ч.ложки, мука - 3,5 стакана.

Для крема: яйца - 4шт, сахар - 1,5 стакана, молоко - 0,5 литра, крахмал - 6 ч.ложек,

мука - 10 ч.ложек, сливки 33%, сахарная пудра.

### Рецепт:

Сахар растереть яйцами, добавить творог, соду и тщательно все перемешать с двумя стаканами муки. Раскатать примерно 8-10 коржей. Выпекать в нагретой до 180 С духовке. Сделать крем: яйца взбить с сахаром, добавить 1 стакан молока, крахмал, муку и перемешать. Все влить в кипяченое молоко и довести до кипения. Остудить и смазать коржи, между коржами добавить клубнику. Сверху украсить взбитыми сливками (33% сливки взбить до густой пены, добавить сахарную пудру (постепенно) и опять взбить.

Приятного аппетита!