

## Торт Сметанник - рецепт с фото

В Сети можно найти множество самых разных простых и классических рецептов Сметанника с фото, ведь это один из хитовых домашних тортов. Есть версии и с песочным, и с бисквитным тестом, с добавками в виде мака и сухофруктов, и без них. Я хочу предложить вам приготовить Сметанник, рецепт с фото пошагово которого я проверила уже не раз. Это торт с очень вкусными бисквитными воздушными сметанными коржами и классическим сметанным кремом. Моим домашним он очень нравится, надеюсь, и вы его оцените по достоинству!



### Ингредиенты

Тесто:	
Сметана 15-20%	250 г
Яйцо	3 шт.
Сахар	150 г
Мука	275 г
Сода гашеная	1 ч.л.
Какао	1 ст.л
Крем:	
Сметана 25% и больше	800 г
Сахар	220 г
Украшение:	
Орехи	1 горсть
Шоколад темный	20 г

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Начнем готовить торт Сметанник по классическому рецепту с фото пошагово в домашних условиях. Первый этап - приготовление бисквитных коржей. Разбиваем 3 крупных яйца, добавляем сахарный песок и щепотку соли

## 2 Шаг 2



Взбиваем так, чтобы сахар полностью растворился, а смесь наполнилась воздухом и стала воздушной

## 3 Шаг 3



Добавляем сметану

## 4 Шаг 4



И снова взбиваем

## 5 Шаг 5



Добавляем 1/3 часть просеянной муки, взбиваем

## 6 Шаг 6



и повторяем с оставшейся мукой. Всего уходит около 430 мл (около 2 стаканов) муки!

## 7 Шаг 7



Добавляем гашеную лимонным соком или уксусом соду

## 8 Шаг 8



Разъемную форму (у меня диаметром 22 см) смазываем маслом

## 9 Шаг 9



Выливаем половину теста. Выпекаем в разогретой до 190 С духовке в течение 15 минут.

**10** Шаг 10



В это время делаем шоколадный бисквит: добавляем в оставшееся тесто столовую ложку какао-порошка

**11** Шаг 11



И взбиваем.

**12** Шаг 12



Как раз испекся наш первый корж

**13** Шаг 13



Остужаем корж и разрезаем вдоль.

#### 14 Шаг 14



Про шоколадное тесто не забыли? Нам надо испечь второй корж, поэтому выливаем тесто в форму. Печем также как и первый.

#### 15 Шаг 15



Вот так выглядит готовый шоколадный корж. Также его нужно остудить и разрезать вдоль на 2 коржа.

#### 16 Шаг 16



Готовим крем для классического торта Сметанник по моему рецепту: в жирную сметану (лучше домашнюю) высыпает сахарный песок. Часть обычного сахарного песка можно заменить на ванильный сахар, будет ароматнее.

#### 17 Шаг 17



и размешиваем до тех пор, пока сахар полностью не растворится в сметане. Чтобы сметана не расслоилась, она должна быть охлажденной. Сметанный крем готов.

### 18 Шаг 18



Начинаем собирать торт. Края коржей можно обрезать, чтобы сделать торт более ровным, а крошку использовать для украшения. Но так как бисквит достаточно нежный и мягкий, то я края обрезать не стала. Выкладываем первый светлый корж. Покрываем толстым слоем крема.

### 19 Шаг 19



Следующим слоем выкладываем шоколадный корж и также смазываем его кремом. Бисквит очень воздушный, поэтому не требует дополнительной пропитки, но для ускорения процесса пропитки вы можете наколоть коржи вилкой.

### 20 Шаг 20



Повторяем с оставшимися коржами. Заканчиваем шоколадным бисквитом.

### 21 Шаг 21



Обильно смазываем оставшимся кремом верх и бока торта. Немножко крема можете оставить и смазать им верх торта после того, как он постоит ночь, перед украшением. Тарту обязательно нужно постоять не менее 12 часов, а лучше 20, чтобы он полностью пропитался кремом.

**22** Шаг 22



Готовый торт сметанный торт по рецепту с фото пошагово вы можете украсить по своему вкусу, а я для украшения взяла горсть орехов, обжарила их на сухой сковороде, чтобы усилить аромат.

**23** Шаг 23



Мелко порубила грецкие орехи.

**24** Шаг 24



И посыпала верх торта.

**25** Шаг 25



И в довершение посыпала верх Сметанника тертым темным шоколадом.

26 Шаг 26



А это кусочек торта. Очень вкусно!

Всем мои близкие в восторге от этой выпечки и спрашивают у меня, как приготовить Сметанник по рецепту с фото, надеюсь, его оцените и вы!