

Торт "Ночная серенада"

В своей старой тетрадке нашла еще один рецепт торта. Раньше готовила его часто. Со сгущенкой был дефицит, а по этому рецепту ее и не надо. Вкусный тортик, нежный и ароматный. К чаю или на праздник.



Ингредиенты

| | |
|-----------------------------|-----------|
| сливочное масло | 100 г |
| мед | 4 ст.л |
| сахар | 1 ст. |
| яйца | 2 шт. |
| молоко | 6 ст.л |
| сода, гашенная соком лимона | 1 ч.л. |
| мука | 4-4.5 ст. |
| для крема: | |
| молоко | 4 ст. |
| манная крупа | 4 ст.л |
| сливочное масло | 500 г |
| сахар | 1.5 ст. |
| ванилин | 1/6 ч.л. |

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Масло сливочное и мед прогреть на огне (растопить). Обязательно помешивать!

2 Шаг 2



Яйца смешать с сахаром, растопленной смесью сливочного масла и меда. Добавить гашеную соду. Все соединить, хорошо размешивая.

3 Шаг 3



Всыпать просеянную муку (добавлять по частям!) и замесить крутое, эластичное тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать на 30 мин. в холодильник.

4 Шаг 4



Тесто раскатать тонко в пласт, затем вырезать коржи. Коржей получается 12-13 штук.

5 Шаг 5



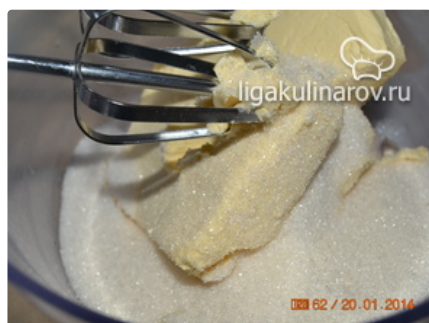
Выпекать в разогретой духовке при 200 градусах 6-7 мин.

6 Шаг 6



Из молока и манки сварить кашу, затем ее остудить. Надо хорошо перемешивать, чтобы не было пенки!

7 Шаг 7



Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром. Добавлять остывшую манную кашу (частями) и взбивать. Получится нежный крем. Ванилин добавить при взбивании.

8 Шаг 8



Кремом промазать хорошо все коржи и бока. Можно украсить готовый торт или обсыпать шоколадной крошкой. Дать пропитаться 5-6 часов.

9 Шаг 9



Приятного чаепития!!!