

Торт "Трухлявый пень" - рецепт с фото

Торт "Трухлявый пень", пошаговый рецепт с фото которого я хочу вам сегодня продемонстрировать, - бесподобно вкусный торт! Его можно приготовить на торжество, а потом все гости будут вспоминать его вкус. Попробовав один раз, вам захочется испечь его еще раз. Не бойтесь, что много написано, особой сложности в его приготовлении нет. В целом, я уверена, что классический рецепт торта "Трухлявый пень" с сухофруктами должна знать каждая хозяйка!



Ингредиенты

для теста:	
сметана	1 ст.
сахар	1 ст.
яйцо	1 шт.
мука	3.5 ст.
сода (погасить)	1/2 ч.л.
для начинки:	
курага	300 г
изюм	300 г
сахар	3 ст.л
чернослив	200 г
для крема:	
сахар	1.5 ст.
сметана густая	1 л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Приготовить начинку для торта "Трухлявый пень" можно заранее. Курагу, изюм, чернослив - хорошо вымыть.

2 Шаг 2



Сухофрукты распарить (залить горячей водой). Затем отдельно прокрутить на мясорубке и положить на разные тарелки.

3 Шаг 3



Потом добавить по 1 столовой ложке в каждую тарелочку сахара и немного теплого сиропа. Размешать, получится масса в виде повидла. Отмечу, что существуют рецепты торта "Трухлявый пенъ" с курагой и черносливом без изюма, но мне кажется, что этот ингредиент необходим.

4 Шаг 4



Для теста нам нужны яйцо, сахар, сметана и мука.

5 Шаг 5



Взбить 1 яйцо, постепенно добавляя 1 стакан сахара и 1 стакан сметаны, соду, немного соли, муки до получения теста, как на пельмени.

6 Шаг 6



Замесить тесто.

7 Шаг 7



Разделить его на 8 одинаковых частей и сделать колобки.

8 Шаг 8



Раскатать один колобок в прямоугольник, затем намазать черносливом и скатать в рулет. С черносливом нужно два рулетика.

9 Шаг 9



С курагой и изюмом сделать по три рулетика.

10 Шаг 10



Всего получится 8 рулетиков.

11 Шаг 11



Затем испечь рулетики и остудить.

12 Шаг 12



Разрезать на кусочки (все рулетики по отдельности).

13 Шаг 13



Взбить сметану густую с сахаром (это будет крем).

14 Шаг 14



Нам нужна глубокая форма или чаша. Застелить ее пищевым пакетом, смазать дно и бока кремом.

15 Шаг 15



Уложить дно формы кусочками рулета плотно друг к другу. Сверху хорошо смазать кремом.

16 Шаг 16



Дальше выкладываем слой с черносливом, тоже смазать кремом. И слой с изюмом и все повторить с начала. Верхний слой хорошо промазать кремом.

17 Шаг 17



Закрывать пакет и торт убрать в холодильник на ночь для пропитки.

18 Шаг 18



Утром аккуратно открыть пакет и перевернуть торт "Трухлявый пенёк" на блюдо, сняв пакет.

19 Шаг 19



Украсить торт "Трухлявый пенёк" по своему вкусу.

20 Шаг 20



В разрезе получается вот такой.

21 Шаг 21



Можно приступать к чаепитию с тортом "Трухлявый пенёк", рецепт с фото пошагово которого я вам настоятельно рекомендую. Приятного аппетита!