

Торт "Сказка" - рецепт с фото пошагово

Сегодня я представляю вам торт "Сказка", рецепт с фото пошагово в домашних условиях которого я нашла в Интернете. У этого торта очень много названий: "Наташа", "Бедный еврей", "Генерал", "Тещины именины", но я его знаю как торт "Сказку". Вкус от названия не меняется. Очень сказочный и загадочный, вкусный он получается. Попробуйте приготовить его, порадуйте друзей и близких.



Ингредиенты

Яйцо	3 шт.
сахар	1.5 ст.
сметана 15 - 20%	1.5 ст.
сода	1.5 ч.л.
мука	2 ст.
орехи	3 ст.л
изюм	3 ст.л
мак	2 ст.л
для крема:	
вареная сгущенка	1 банка
сливочное масло	150 г
для глазури:	
какао	5 ст.л
молоко	4 ст.л
сливочное масло	50 г
сахар	0.5 ст.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Начнем мой пошаговый рецепт торта "Сказка" с фото. Яйца взбить с сахаром

2 Шаг 2



Добавить сметану с содой и хорошо перемешать

3 Шаг 3



Муку просеять и всыпать в тесто, взбить миксером.

4 Шаг 4



Форму смазать растительным маслом. Тесто разделить на три коржа. В первый корж добавить грецкие орехи.

5 Шаг 5



Во второй корж изюм без косточек (помыть и обсушить заранее)

6 Шаг 6



В третий корж добавляем мак.

7 Шаг 7



Выпекать коржи при 180 * около 20 минут

8 Шаг 8



Крем готовим так: 1 банку вареной сгущенки + 150 г сливочного масла хорошо взбить. Промазать коржи. Сложить их один на другой.

9 Шаг 9



Для глазури берем: 5 столовых ложек какао, 4 столовые ложки молока, 50 г сливочного масла, 0.5 стакана сахара
Все смешать, довести до кипения, охладить.

10 Шаг 10



Получается вот такая глазурь

11 Шаг 11



Верх торта хорошо промазать глазурью

12 Шаг 12



Украсить торт на свой вкус

13 Шаг 13



И можно есть! Приятного чаепития!!! Торт "Сказка", рецепт с фото пошагово по ГОСТу которого я вам предлагаю, это очень вкусно!