

## 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, порадуите 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!