

Божественный тортик!

Ингредиенты

- мука 500 или 550 грамм
- сахар 200 грамм
- яйцо куриное 2 штуки
- мед 100 грамм
- сливочное масло 100 грамм
- сода 2 ч.л
- вареная сгущенка 400 грамм
- сливочное масло 200 грамм

Способ приготовления рецепта божественный тортик!

- Взбить яйца с сахаром. Сливочное масло (100 грамм) смешать с медом. Растопить. Добавить соду и варить до насыщенного карамельного цвета. Снять с огня. Мешать еще одну минуту. Ввести яичную массу. Добавить муку. Замесить тесто. Разделить тесто на 6 частей. Из каждой части сформировать круг. Раскатать. Выпекать при 170 °С 3-4 минуты. Обрезать круги по тарелочке. Выпечь все 6 коржей. Накрыть полотенцем, пока готовится крем. Смешать вареную сгущенку с маслом (200 грамм). Взбить до однородности массы. Обрезки измельчить в блендере в крошку. Смазать корж кремом. Посыпать крошкой. Повторить со всеми коржами. Готово!