

Блинный торт

Ингредиенты

- молоко 1 литр
- сахар 2 ст.л
- яйца 3 штуки
- растительное масло 4 ст.л
- сода 1 ч.л
- щепотка соли
- мука 400 грамм
- сгущенное молоко 1 банка
- масло сливочное 30 грамм
- сметана 100 грамм

Способ приготовления рецепта блинный торт

- Разбиваем в миску три яйца, взбиваем с солью и сахаром. Добавляем молоко, перемешиваем. Мешая тесто, начинаем всыпать муку до тех пор, пока наша масса не станет консистенции 15%-ой сметаны. Теперь добавляем растительное масло и соду. Мешаем, откладываем в сторонку миску. В это время готовим крем: Сгущенное молоко перемешиваем с мягким сливочным маслом, добавляем сметану. Кладем в холодильник. Идем обратно к тесту. Смазываем сковороду растительным маслом. Греем ее и вливаем немного теста, распределяем его по поверхности. Как только блинчик покрылся пузырьками, переворачиваем. Держим еще пару секунд и снимаем с огня. Таким же образом расправляемся с оставшимся тестом, но уже не смазывая сковороду. Получается стопка блинов. Достаем из холодильник крем, промазываем блины. Украшаем торт на свой вкус.