

ТОРТ «МАДОННА»

Для коржей

3 яйца
3 ст. лож. слив. масла
3 ст. лож. меда
3 чай. лож. соды + 3 чай. лож.
1,5 стакана сахара
3,5 стакана муки

Для крема:

1 литр сметаны соединить с 1 стаканом сахара

Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, мед, соду, гашенную лимонным соком и 2 стакана муки. Тесто хорошо вымесить и поставить вариться на водяной бане, периодически его помешивая. Когда тесто приобретет эластичную консистенцию и станет цвета топленого молока, тогда его выложить на стол, посыпанный оставшейся 1,5 стаканами муки. Горячее тесто осторожно вымесить и разделить на 8 равных частей. Пока вымешивается тесто, разогреть духовку до 200 градусов. Каждую часть теста тонко раскатать круглым коржом, при этом постоянно использовать муку. Противень хорошо посыпать мукой и переложить раскатанный корж (для удобства, чтобы не порвать, его сложить 2 раза, потом на противне разложить). Выпекать корж до румяного коричневатого цвета, после выпечки перебросить его на стол. Так выпечь каждый корж. Остывшие коржи аккуратно почистить щеточкой от муки. Крем разделить на 8 частей, каждый корж поочередно смазать, складывая их друг на друга, но не придавливая. Когда торт пропитается через несколько часов, то края подровнять с помощью подходящего по диаметру блюда или подноса. Остатки крошить и соединить с оставшейся сметаной и выложить сверху торта, посыпать тертым шоколадом и грецкими орехами.