



**Роман и Елена Стеничкины**

**ГКОУ школа № 27 г.-к. Анапа**

**Торт «Сладкоежка»**

# Ингредиенты

Мука – 200 гр.

Сахар – 200 гр.

Какао – 50 гр.

Кефир – 250 гр.

Яйцо -3 шт.

Растит. масло – 100 мл

Крахмал-1 ст. ложка

Разрыхлитель

Щепотка соли, ванилин

КРЕМ: 1 банка варёной сгущёнки

3000 гр. сметаны





# Рецепт

Взбить яйца с сахаром,  
ванилином и щепоткой соли.  
Добавить кефир и растительное масло,  
тщательно перемешать,  
После чего добавить сухие ингредиенты —  
муку, крахмал, ванилин и разрыхлитель.  
Ещё раз всё перемешать, разделить тесто на 3 части





Выпекать 3 коржа в заранее разогретой духовке до 180 градусов в течении 35 – 40 минут  
Дать остыть коржам и щедро смазать кремом.



# Приготовление крема



Банку варёной сгущенки смешать со сметаной и взбить миксером.





С помощью трафарета украсить  
верх торта .





Спасибо за внимание! Приятного аппетита.

---





▶ **Вместе с мамочкой любимой всё на свете я смогу!**