**Торт с черносливом**

|  |
| --- |
| **Ингредиенты**  - сливочное масло - 50г  - сахар - 1 стакан  - яйцо - 3 шт.  - мед - 2 ст.л.  - водка - 2 ст.л.  - сода - 1 ч.л.  - мука - 3 стакана  для крема:  - сметана - 1 литр  - сахар - 1 стакан  - орехи - 40 шт.  - чернослив - 200г. |
| **Способ приготовления**  Масло растопить на "водяной бане", всыпать сахар, вбить яйца, хорошо размешать. Добавить мед, водку, соду. Не переставая размешивать всыпать постепенно 2 стакана муки. "Баню" выключить, дать тесту остыть. В остывшее тесто добавить 1 стакан муки. Разделить тесто на 10-11 частей, раскатать. Коржи пекутся быстро-1-2 минуты. Выпеченные коржи смочить сладким сиропом, чтобы торт был мягче и быстрее пропитался кремом. Смазать кремом, обрезать края, обсыпать растертой крошкой или украсить. Торт должен настояться ночь, или 4-5 часов. |