Бисквит "По-английски"

Что нужно:

- клубничное варенье - 4 ст. л.;
- взбитые сливки - 1 стакан;
- слив. масло - 200 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- яйца - 4 шт;
- мука - 1 стакан;
- сахарная пудра - 1 ч. л.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем сливочное масло и сахар до получения пышной пены.
3. Затем, не переставая взбивать, вводим яйца.
4. Также, не переставая взбивать, вводим муку.
5. Делим тесто пополам и выпекаем каждую часть в форме диаметром примерно 16 см. У меня разъёмная форма, это очень удобно. На дно фолгу, бортики пергаментная бумага.
6. Выпекаем 30 минут при 180 градусах.
7. Даём коржам остыть 10-15 минут (я накрываю и отношу на балкон, если на улице не жара, естественно).
8. Складываем. Сначала на 1 корж выкладываем клубничное варенье.
9. Затем взбитые сливки. Я беру Петмоловские и взбиваю 4-5 минут. Можно, конечно, купить и готовые, взбитые.
10. Накрываем вторым коржом, слегка придавливаем и посыпаем сахарной пудрой.