# Блинный торт с вишней "Монастырская изба"

Что нужно:

- ДЛЯ БЛИНОВ:
- чуть больше литра воды;
- раст. масло - 8 ст. л.;
- яйца - 8 шт;
- сахар - 2, 5 стакана;
- мука - 4 стакана.
- ДЛЯ ТОРТА В ЦЕЛОМ:
- замороженная вишня без косточки - 600 г;
- сметана (лучше конечно взять пожирнее) - 300 г;
- сахарная пудра - 150 г;
- ванильный сахар - 1 пакетик;
- желатин - 1 пакетик;
- одна шоколадка.

Время приготовления: 25 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем венчиком яйца с сахаром.
3. Вливаем треть воды и хорошенько взбиваем, до полностью гладкой текстуры.
4. Добавляем понемногу оставшуюся воду и слегка перемешиваем венчиком.
5. Добавляем масло, муку (понемногу), хорошенько вымешиваем и оставляем на 15 минут.
6. Готовим блинчики на среднем огне 1-2 минуты с каждой стороны.
7. Приготавливаем желатин, как указано на его упаковке.
8. Всыпаем в сметану сахарную пудру и ванильный сахар.
9. Добавляем туда же наш желатин и миксером взбиваем пару минут.
10. Вишню удобнее разложить заранее по рядам, чтобы хватило на 15 блинчиков.
11. Подставку, на которой будет располагаться в дальнейшем торт, по центру, слегка смажьте одной столовой ложкой сметаны. Чтобы в дальнейшем он не съехал.
12. У блинчика слегка загибаем край и выкладываем в ряд вишенки. Затем закручиваем в трубочку.
13. Выкладываем 5 трубочек и смазываем сметанным кремом. Затем 4 трубочки и снова смазываем, затем 3 трубочки и крем, затем 2 и опять крем.
14. В конце выкладываем последнюю одну блинную трубочку и смазываем уже весь торт оставшимся кремом.
15. Сразу натираем сверху шоколадом. Удобнее заранее положить шоколадку в холодильник, чтобы она быстро не таяла в руках при натирании. И ставим наш торт в холодильник минимум на 1 час.