Торт "Что за лев этот тигр?"

Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖА: Таких будет 3, здесь указано для 1.
- яйцо - 1 шт;
- сметана - 120 г;
- сахар - 120;
- мука - 110;
- разрыхлитель - 1 пакетик;
- какао - 20 г;
- курага - 6 шт;
- мак - 20 г;
- крахмал - 15 г.
- ДЛЯ КРЕМА.
- сметана (пожирнее) - 800 г;
- ван. сахар - 1 пакетик;
- сахарная пудра - 230 г.
- Украшение - любые сладости с изображением льва.
- малина - 150 г (по желанию).

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты для коржа.
2. Курагу заливаем кипятком на 10 минут, затем обсушиваем на салфетке.
3. На каждый корж тесто замешиваем отдельно. Яйцо с сахаром взбиваем до побеления, примерно 4 минуты.
4. Добавляем сметану и взбиваем ещё 1 минуту.
5. В отдельной мисочке просеиваем, затем перемешиваем, муку, крахмал и разрыхлитель.
6. Начинаем по чуть-чуть добавлять сухие ингредиенты в тесто и вручную вымешиваем венчиком.
7. Затем добавляем в тесто мак, какао и мелко нарезанную курагу (её предварительно смешайте с 1 ч. л. муки, дабы она не оседала в тесте).
8. Подготавливаем форму для запекания. У меня разъёмная диаметром 20 см. Дно в фольгу (я делаю в два слоя) и внутрь по кругу вкладываем пергаментный лист длиной 60 см, сложенный вдоль пополам. И дно и пергамент я смазываю маслом. Затем форму ставлю на противень. Тесто вливаем в форму и ставим в уже разогретую до 180 градусов духовку. Выпекаем 20-25 минут. Готовность проверяем деревянной шпажкой, при протыкании она должна оставаться сухой. Также готовим оставшиеся 2 коржа.
9. Остывшие коржи оборачиваем в пищевую плёнку и убираем на ночь в холодильник. Если у вас совсем нет на это времени, можно пропустить этот шаг, но так коржи пропитываются значительно лучше.
10. Подготавливаем ингредиенты для крема.
11. Взбиваем сметану с ванильным сахаром и пудрой 11 минут.
12. Разрезаем каждый корж на 2 части. Таким образом у нас получается 6 слоёв.

13. Берём подставку для торта и на дно кладём 1 ст. л крема (чтобы торт потом не уехал).
14. Выкладываем первый слой коржа (ставим разъёмную форму, чтобы она удерживала по началу форму торта), затем слой крема, затем (по желанию) несколько ягод малины. Так повторяем со всеми слоями.
15. Если торт получается выше формы (а так оно и будет, ибо он очень крут и высок), то используйте кондитерскую ленту. Сверху в итоге должен быть именно крем. И ставим получившийся торт в холодильник на ночь. Перед подачей к гостям украшаем на ваше усмотрение, любыми сладостями с львиной тематикой.