Торт "Для Александра"

Что нужно:

- слоёное тесто - 4 пачки (2 кг);
- сливки (жирные) - 200 г;
- сметана (жирная) - 800 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- киви - 4 шт;
- клубника - 20 штук;
- шоколад - 100 г

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Делим тесто на 5 частей и раскатываем 5 кругов (одинакового размера) максимально тонко;
2. Каждый круг в нескольких местах протыкаем вилкой, посыпаем мукой (с обеих сторон) и по очереди кладём на сухой противень на 10 минут при 220 градусах;
3. Смешиваем сметану, сливки и сахар (лучше в блендере);
4. Берём плоское блюдо (на нём в итоге и будет подан торт), кладём первый круг, смазываем кремом, раскладываем тонко нарезанные киви и клубнику, затем крем следующий корж и так далее со всеми коржами;
5. Самый верхний корж, после того как вы смажете его последним оставшимся кремом, посыпаем шоколадной стружкой.