Торт "Дулче"

Что нужно:

- слоёное бездрожжевое тесто - 4 пачки;
- сливки (33-38 % жир) - 400 г;
- сметана - 800 г;
- сахар - 1 стакан;
- шоколад - 100 г;
- клубника - 800 г;
- орешки (лучше всего миндаль) - 600 г

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто максимально тонко (получаются прямоугольники) и слегка посыпаем мукой;
2. Кладём по одному прямоугольнику в духовку на сухой противень и протыкая в нескольких местах вилкой, запекаем при 220 градусах 5 минут (таких коржей нам понадобится 6 штук);
3. Делаем крем: смешиваем сливки, сметану, сахар и взбиваем в миксере (можно вручную венчиком);
4. Каждый корж смазываем кремом, укладываем немного миндаля и тонко нарезанной клубники (в самом начале отложите 200 г клубники для украшения торта);
5. Все коржи складываем друг на друга и ставим на ночь в холодильник;
6. Перед подачей украшаем тёртым шоколадом и клубникой, выкладывая её в форме сердца.