

# Торт "Мужчины не плачут"



Что нужно:

- ДЛЯ КОРЖЕЙ: сгущённое молоко - 350 г;
- яйца - 3 шт;
- соль - 1 щепотка;
- мука - 180 г;
- разрыхлитель - 1 пакетик;
- масло сливочное - для смазывания.
- ДЛЯ КРЕМА: сливки 33% - 500г;
- сгущённое молоко - 80 г;
- ванильный сахар - 1 пакетик.
- ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:
- Купите пряники или шоколадки в виде чесночка.
- Шоколадные пельмени, да-да, такие существуют.
- И прочую креативную мужскую тематику.

Время приготовления: 5 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Начинаем готовить коржи. Сыпем соль в яйца.
3. Взбиваем их миксером 4 минуты.
4. Не прекращая взбивать, вливаем сгущёнку.
5. Смешиваем просеянную муку и разрыхлитель.
6. Всыпаем по чуть-чуть в яичную массу, вымешивая венчиком.
7. Включаем духовку на 180 градусов, пусть греется. Кладём в большую прямоугольную форму для запекания пергамент и смазываем сливочным маслом (его всегда доставайте заранее, чтобы оно приобрело комнатную температуру и стало мягким).
8. Выливаем половину теста и выпекаем примерно 7-8 минут (зависит от вашей духовки). Тоже самое делаем потом и со второй частью теста.
9. Начинаем заниматься кремом. Взбиваем холодные сливки и ванильный сахар до густого состояния.
10. Тонкой струйкой добавляем сгущёнку, продолжая при этом взбивать.
11. Начинаем собирать торт. Разрезаем каждый получившийся корж пополам. И выкладываем на подставку для торта (или просто ваше любимое блюдо), корж, крем, корж, крем. Так поступаем со всем тортом. Так как это мужской торт, добавляем небрежности, чуть можно сдвинуть коржи, в полости вставить шоколадные пельмени или "похулиганить" на своё усмотрение.
12. Верх мы украшаем чесночком (шоколадным, естественно), также всей мужской атрибутикой, которую нашли (шоколадные ложки, пельмени, кусочки хлеба и прочее).