

# Торт "Романтика"



Что нужно:

- клубника - 500 г;
- взбитые сливки - 500 г;
- яйца - 8 шт;
- сахар - 1 стакан;
- мука - 2 стакана;
- сахарная пудра - 1 ст. л.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Взбиваем яйца с сахаром непрерывно на протяжении 4 минут, затем по чуть-чуть всыпаем муку и вымешиваем ещё на протяжении 4 минут;
2. Заливаем наше тесто в круглую форму (предварительно смазанную растительным маслом) и выпекаем при 180 градусов, пока не появится румяная корочка (можно также проверить зубочисткой, протыкаем, и если она оказалась влажной, значит не готово);
3. Затем перекладываем на круглую доску и даём слегка остыть;
4. Аккуратно нарезаем вдоль на коржи, толщиной 1,5 см;
5. Кладём корж, равномерно наносим сливки и выкладываем нарезанную клубнику, затем снова кладём корж и проделываем тоже самое со всеми коржами;
6. Самый верхний корж, после того как мы смазали его сливками и разложили клубнику, посыпаем сахарной пудрой;
7. Убираем получившийся торт на ночь в холодильник.