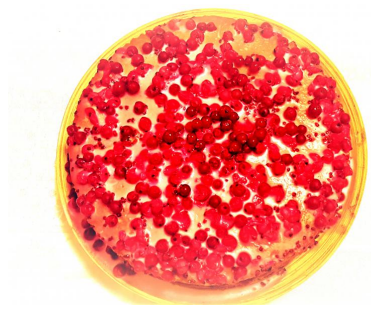


# Торт "Заманчивый"



Что нужно:

- чёрная смородина (по желанию можно и красную)- 400 г;
- миндаль - 1 стакан;
- яйца - 8 шт;
- сахар - 1 стакан;
- мука - 2 стакана;
- желатин - 4 ч. л. (1 пакетик);
- сахарная пудра - 1 ст. л.;
- сливки (пожирнее) - 300 г.

Время приготовления: 30 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Взбиваем яйца с сахаром в течении 4 минут, затем по чуть чуть всыпаем муку и вымешиваем ещё 4 минуты;
2. Заливаем наше тесто в круглую форму и запекаем при 180 градусах до появления лёгкой румяной корочки (готовность можно проверить протыкая зубочисткой, она должна остаться сухой);
3. Перекладываем наш, уже готовый, корж на круглую плоскую форму (вверх ногами, так как дно коржа выглядит ровнее) и нарезаем вдоль, на два равных пласта;
4. Размельчаем миндаль, смешиваем со 100 г смородины (которую мы предварительно довели в блендере до состояния пюре) и распределяем по первому пласту;
5. Укладываем второй пласт;
6. От оставшейся смородины откладываем 15 ягодок в сторону (в конце мы украсим ими торт);
7. Заливаем оставшуюся смородину 8 ст. л. воды, перемешиваем и варим на слабом огне 10 минут;
8. Затем всыпаем туда сахарную пудру, добавляем сливки и желатин (который мы предварительно развели в 4 ст. л. воды и оставили набухать в течении 10 минут) и всё тщательно перемешиваем;
9. Поливаем торт нашим смородиновым муссом и украшаем ягодками смородины, затем убираем в холодильник на ночь.