**Торт «Молочная девочка» рецепт**

**Ингредиенты**  
  
Если хотите приготовить торт небольшой и невысокий, то делите количество продуктов для торта ровно пополам. Мы указали пропорции ингредиентов на большой высокий торт из 13 коржей.   
  
***Для коржей:***  
  
Яйца - 6 штук  
  
Сгущенка - 600 г  
  
Разрыхлитель - 20 г  
  
Мука - 360 г  
  
***Для крема:***   
  
Сливки 33% - 1 л  
  
Творожный сыр или сыр маскарпоне - 300 г  
  
 Сахарная пудра - по вкусу   
  
 Ванилин-по желанию - 1 пакетик

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Сначала приготовим коржи для торта. Яйца смешиваем со сгущенкой и взбиваем миксером до однородности.

**Шаг 2**

В миску просеиваем муку, добавляем разрыхлитель, перемешиваем и добавляем в яичную массу в несколько приемов.

**Шаг 3**

Взбиваем массу до однородности и даем постоять тесту для торта «отдохнуть» минут около 20 – 25.

**Шаг 4**

Затем чертим на пергаменте круг нужного вам диаметра (возьмите хороший силиконовый либо тефлоновый лист, иначе корж не снимете).

**Шаг 5**

Выкладываем тесто по 2 ст. л. на лист и распределяем тонким слоем по периметру круга, выпекаем при 200 гр. по 5 минут.

**Шаг 6**

Коржи пекутся быстро – не прозевайте. Готовый корж снять с пергамента пока он еще горячий – это обязательно.

**Шаг 7**

Готовые коржики лучше друг на друга не класть, что избежать их слипание. У нас получилось 13 коржиков для «молочной девочки».

**Шаг 8**

Приготовим сливочный крем для торта «Молочная девочка». Творожный сыр, холодные сливки и сахарную пудру взбиваем в хорошие пики.

**Шаг 9**

Теперь время собирать наш тортик – корж-крем, корж-крем, можно добавить чуть джема, но это не обязательно.

**Шаг 10**

Украшаем сверху по вкусу и отправляем на пропитку в холодильник на ночь. Вкуснейший торт «Молочная девочка» готов!

Приятного чаепития!