**Норвежский торт «Самый лучший в мире»**

**Ингредиенты**

**Для коржа:**

Мука – 150 г

Сливочное масло – 100 г

Сахар – 100 г

Молоко – 75 мл

Яичные желтки – 4 шт.

Разрыхлитель – 2 ч. л.

Ванильный сахар – 1 ч. л.

Соль – щепотка.

**Для меренги**

Яичные белки – 4 шт.

Сахар – 200 г

Кукурузный крахмал – 2 ч. л.

Миндальные лепестки – 60–80 г

Соль – щепотка.

**Для крема**

Молоко – 500 мл

Сахар – 100 г

Сливки (33–35%) – 450 г

Яйца – 2 шт.

Кукурузный крахмал – 50 г

Ванильный сахар – 8 г.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить норвежский торт «Самый лучший в мире»? **В первую очередь сделаем тесто.**

**Шаг 2**

Для этого в миске взбиваем до пышности размягченное сливочное масло, всыпьте сахар с ванильным сахаром и щепоткой соли в течение двух-трех минут, это удобно сделать при помощи блендера или миксера.

**Шаг 3**

Затем добавляем в массу по одному желтку, хорошо взбивая тесто после добавления каждого.

**Шаг 4**

Муку смешиваем с разрыхлителем, просеиваем и отправляем к жидкой смеси одну треть сухих ингредиентов, перемешиваем лопаткой.

**Шаг 5**

Вливаем половину молока и просеиваем еще часть муки с разрыхлителем.

**Шаг 6**

Добавляем остальное молоко и сухие ингредиенты, снова аккуратно перемешиваем.

**Шаг 7**

Противень застилаем пергаментом и смазываем маслом. Выкладываем тесто и равномерно его распределяем по всей площади.

**Шаг 8**

**Теперь приготовим меренгу.** К белкам добавляем соль и взбиваем до пышной пены.

**Шаг 9**

Постепенно, этапами, всыпаем сахар и взбиваем до крепких устойчивых пиков. Всыпаем к смеси крахмал.

**Шаг 10**

Выкладываем меренгу на тесто, разравниваем при помощи лопатки и присыпаем сверху миндальными лепестками, которые предварительно подсушили на сковороде.

**Шаг 11**

Выпекаем корж в предварительно разогретой до 190 градусов духовке в течение 10 мин., а затем убавляем температуру до 160 градусов и выпекаем еще 30 минут в режиме «верх и низ» без конвекции.

**Шаг 12**

Готовый корж достаём, немного охлаждаем, снимаем с противня и разделяем на две части вместе с пергаментной бумагой. Переносим половины на решетку и оставляем до полного остывания.

**Шаг 13**

**Теперь приготовим крем для норвежского торта.** Для этого в миске смешиваем яйца с сахаром и ванильным сахаром, добавляем крахмал и хорошо перемешиваем.

**Шаг 14**

В ковшике нагреваем молоко, не доводя до кипения, и поэтапно вливаем его к яйцам, постоянно помешивая.

**Шаг 15**

Переливаем приготовленное содержимое в кастрюлю, доводим его до кипения, постоянно помешивая, и варим еще одну минуту. Приготовленный крем накрываем крышкой или пищевой пленкой и даём ему остыть.

**Шаг 17**

Когда крем остынет, перемешиваем его и по частям добавляем предварительно взбитые сливки.

**Шаг 18**

**Теперь собираем торт.** Для этого один из коржей с меренгой переносим на блюдо, выкладываем на него толстым щедрым слоем крем толстым и разравниваем при помощи лопатки.

**Шаг 19**

Вторым коржом прижимаем крем, чтобы слой меренги смотрел вверх.

**Шаг 20**

Приготовленный норвежский «Самый лучший в мире торт» отправляем в холодильник на ночь для пропитки, достаём и украшаем по вкусу.

Приятного чаепития!