

Торт Прага в мульте

Приготовление

ТЕСТО:

2 яйца растереть с 1 стаканом сахара, 2-3 ст. ложки какао, 1 стакан (250 г) сметаны, 1/2 банки сгущённого молока или вареной сгущенки, 1/2 ч.л. соды, 1+1/3 стак. муки. Все перемешать и поставить на 3 часа в холодильник. Выпекать в негорячей духовке (180 гр.) около часа. В мульте 65+20. Разрезать теплым, но не горячим!!!

КРЕМ:

200 г сл масла. 2 ст. ложки какао; 1/2 банки сгущ. молока. Все хорошо взбить.

ГЛАЗУРЬ:

1/2 стакана сах. песка, 1 ст. ложка какао, 2 ст. ложки молока, 50 г. слив. масла. Все

варить, постоянно помешивая, 10 мин.

Глазурью сейчас же полить торт.

Вся фишка этого торта в том, чтобы, не отвлекаясь, 10 минут, помешивая, варить

глазурь на маленьком огне... А потом лить в центр, помогая ложкой

Примечание

Нижний корж пропитала жидким клубничным вареньем. А стакан я использовала обычный гранёный.