

Состав:

1 стакан сахара

3 стакана муки

2 яйца

180 г сливочного масла

½ ч.л. соды

½ ст.л. уксуса

щепотка соли

Для крема:

200 сливочного масла

1 банка сгущенки

2-3 ст.л. порошка какао

Для украшения торта (не обязательно):

15-20 грецких орехов

1 ст.л. порошка какао

Рецепт торта «Муравьиная горка»:

Яйца немного взбить с сахаром и щепоткой соли. Сливочное масло растопить при комнатной температуре, добавить к яйцам с сахаром и перемешать, сюда же добавить муку, все перемешать. Соду погасить уксусом, добавить в тесто и все еще раз перемешать.

Тесто пропустить через мясорубку и выложить на противень, равномерно распределив. Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 20 минут. Затем дать немного остыть и поломать руками на небольшие кусочки, пока основа для торта еще теплая (так удобнее).

Для приготовления крема сгущенное молоко взбить с маслом (масло предварительно должно быть размягчено при комнатной температуре). Взбивать лучше миксером в течение 2-3 минут – готовый крем должен приобрести более плотную структуру и немного побелеть. В приготовленный крем добавить порошок какао и перемешать. Затем сюда же добавить измельченную вручную основу для торта. Все тщательно перемешать и выложить на плоское блюдо, сформировав горку (отсюда, кстати, и название торта – муравьиная горка).

Украсить торт «Муравьиная горка» можно грецкими орехами и «припудрить» сверху какао-порошком через мелкое ситечко.

Приятного аппетита!