

Состав:

Для коржей:

2 яйца

1 стакан сахара

3 стакана муки

2 ст.л. меда

2 ст.л. молока

2 ст.л. сливочного масла (50г)

1 ч.л. соды

1 ст.л. уксуса

Для крема:

2 банки сгущенного молока

300 г сливочного масла

Рецепт торта Рыжика (медового):

Яйца растереть с сахаром. Добавить сюда мед, сливочное масло, молоко и [поставить на водяную баню](#) на 3 минуты. В течение этого времени массу необходимо тщательно перемешивать. После чего соду погасить уксусом и продолжить размешивать. Понемногу ввести муку. Тесто разделить на 6-7 кусочков (по числу будущих коржей) и дать им остыть.

Поскольку тесто получается достаточно липким, коржи лучше раскатывать сразу на противне. Выпекать коржи в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 7-9 минут.

Для приготовления крема сливочное масло размягчить при комнатной температуре и взбить со сгущенкой.

Приготовленным кремом намазать коржи и оставить торт пропитываться на 1-2 часа при комнатной температуре, после чего убрать в холодильник на 3-5 часов для завершения пропитки.

Приятного аппетита!