Руслан Несынов - «Вещий десерт»

# Блинный торт «Былинный»

**Ингредиенты: Блины**

Мука - 1 стакан

Песок сахарный – 1 стакан

Сода – 0,5 чайная ложка

Соль – 1 чайная ложка

Молоко – 1 литр

Яйцо – 2 шт

Масло растительное – 100 мл

**Начинка**

Сметана – 0,5 л (жирность 30 % или более)

Сахар – 1,5-2 стакана (по вкусу)

Шоколад – 150-200г

Молоко – 100 мл

Варенье или джем – 200мл

Способ приготовления:

1. Блины

Засыпать в кастрюлю подходящей емкости муку, добавить соль, яйца, сахар, соду и подсолнечное масло. Перемешать до однородной массы, добавляя молоко до нужной консистенции.

Поставить блинницу (желательно) или сковороду на плиту для ее разогрева. Вылить немного получившейся смеси и ждать коричневения краев или/и появления пузырьков на поверхности будущего блина (примерно 35-40с). Переворачивать можно с помощью лопатки, ножа или руками. Таким образом готовить нужное количество блинов, в зависимости от толщины торта.

1. Начинка

В емкость подходящего размера поместить сметану, сахар и варенье. Мешать до однлродной консистенции.

1. Шоколадная глазурь

В небольшую кастрюльку поместить шоколад и поставить ее на плиту, периодически помешивать содержимое и подливать молоко.

1. Торт

Поместить блин-основание на горизонтальную поверхность и сверху нанести начинку (Внимание: чем выше торт, тем больше начинки окажется наружи). Повторять данную операцию до окончания приготовленных блинов. Перед нанесением глазури желательно получившеюся конструкцию скрепить, например, проткнуть по центру соломинкой для коктейлей. Покрыть верх и бока шоколадной глазурью. Убрать торт в холодильник, желательно в морозильную камеру, на 30-60 минут.

В последствии торт можно украсить оставшимся вареньем.