Тортик на сковороде – звучит необычно, ведь мы привыкли выпекать коржи в духовке. Этот десерт предлагает простой вариант приготовления – на сковороде.

Интересен тот факт, что в России такое понятие как «торт» не существовало довольно долго. Вместо него на столах красовались праздничные караваи, украшенные завитушками, косами, фигурками. Но как бы то ни было сегодня торт главный герой праздничного стола и не только. Отличается от пирога тем, что имеет несколько коржей пропитанных всевозможными кремами и повидлами. Это десерт способный поднять настроение, создать уют зимним вечером за чашечкой чая, впрочем, это кулинарное волшебство способное будни превратить в праздник.

Вернемся к нашему «быстро» - тортику и познакомимся с методом его приготовления. Для начала необходимо приготовить продукты, входящие в состав теста и крема.

Для теста понадобиться банка сгущенного молока, 1 яйцо, 1 ч. л. гашеного уксуса, 500 г муки с учетом 2 ст. л., которые войдут в состав крема.

Для крема стоит приобрести пол-литра молока и 1 стакан сахара, 2 яйца, 200 г. сливочного масла и пакетик ванилина и по желанию стакан орехов для оформления десерта.

Приступаем к работе.

Поскольку коржи на сковороде выпекаются быстро, вначале уделим внимание крему. В небольшой кастрюле смешаем молоко с яйцами, мукой, сахаром и ванилью и все хорошо взобьем с помощью блендера или венчика. Готовую смесь ставим на медленный огонь и варим, постоянно помешивая до тех пор, пока крем не загустеет. В завершении процесса в готовый крем добавляем необходимое количество сливочного масла, перемешиваем и чтобы крем не остыл, накрываем кастрюлю крышкой.

Наступила очередь коржей. Для нашего тортика выпекаем 8 штук, но при желании можно и больше. Как говорится: «Большому куску рот радуется».

В миске или кастрюле смешиваем сгущенное молоко и яйцо, добавляем соду и постепенно небольшими порциями подмешиваем муку, до тех пор, пока ложка промешивает тесто. Выкладываем его на стол и домешиваем, но не забываем, что оно должно быть эластичным и мягким.

Готовое тесто делим на 8 частей, каждую раскатываем в виде коржа и выкладываем на разогретую и смазанную маслом сковороду. Коржи выпекаются довольно быстро, главное не прозевать и вовремя перевернуть на другую сторону.

Готовые коржи выкладываем на круглую тарелку и аккуратно обрезаем края. Обрезки в последствие пригодятся для оформления десерта. Кремом промазываем пространство между коржами, бока и верх торта.

Украшаем торт грецкими орехами, смешанными с перетертой крошкой.

Торт готов – быстро, красиво, вкусно! Всем, приятного аппетита.