

## **ТОРТ « ПИНЧЕР»**

**ТЕСТО:** *яйцо-4шт; сметана-2 стакана; сахар- 2 стакана; сода-2 чайных ложки; какао- 2 столовые ложки; мука- 3 стакана; ванилин; ананасы консервированные- 1банка ( резанных)*

**КРЕМ:** *Масло сливочное- 300грам; сахар-1,5 стакана; сметана- 1кг( все хорошо взбить).*

### **Способ приготовления:**

*Взбить яйца с сахаром, добавить сметану, соду, какао, ванилин и муку. Выпекаем 2 коржа, когда остынут, нарезаем кусочками по 2 см, затем каждый кусочек обмакиваем в крем и выкладываем на поднос любой формой плотно друг к другу, между, слой ананасов, а сверху заливаем глазурью.*

### **Глазурь:**

*Сахар-3 столовые ложки*

*Сметана-3 столовые ложки*

*Какао-3 столовые ложки, все хорошо перемешать и поставить на огонь до закипания, все время помешивая.*