**Торт «Иерусалим»**

**Бисквит:**

* 4 яйца
* 1 стак. сахара (190 г)
* 1 стак. муки (130г)
* 3 ст. л. какао
* 1 ч. л. разрыхлителя
* 3 ст. л. крутого кипятка
* 3 ст. л. раст. масла (без запаха)
* Ванилин

Яйца с сахаром взбивать миксером в течение 10 мин, постепенно всыпать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, какао, влить кипяток, масло, добавить ванилин. Аккуратно перелить в смазанную раст. маслом разъемную форму (диаметром 26 – 28 см) и – в духовку на 50 минут (при 180 град.)

 **Безе:**

- Яичные белки – три штуки.

- Сахар – 200 г.

 **Крем:**

- Вареная сгущенка – одна банка.

- Масло сливочное – 150 г.

**Глазурь:**

¾ стак. сахара смешать с 3 ст. л. какао, влить 4 ст.л. горячего молока, варить несколько минут. Готовность проверяем так: капля не должна растекаться по тарелке. Немного остудить, добавить 90 г размягченного слив. масла, перемешать.

• Для приготовления белкового коржа взбейте белки с сахаром до получения крепкой пены и, переложив его в форму, застланную пергаментной бумагой, просушивайте в духовке, нагретой до температуры сто градусов в течение двух часов.

• Теперь приготовим крем, для этого нужно взбить сливочное масло и добавить к нему вареную сгущенку, после чего еще раз взбить до однородного состояния крема.

• Остывший бисквит разрежьте вдоль коржа пополам. На нижнюю его часть намажьте крем, на него положите безе, снова крем, и сверху накройте вторым бисквитным коржом.

• Для придания торту аккуратного и красивого вида, подрежьте и подровняйте его стороны. Обмажьте бока оставшимся кремом и обсыпьте крошками от обрезки коржей. Сверху на торт вылейте шоколадную глазурь или растопленный шоколад, разровняйте ее и посыпьте арахисом. Готовый торт оставьте на три часа пропитываться, но сразу не убирайте его в холодильник.

Приятного аппетита!