

*Порт*

*“Медовый”*

(Очень вкусный)

# Сначала собираем продукты.

- Три столовые ложки мёда.
- 50 гр. Сливочного масла.
- Банка сгущённого молока.
- Две чайные ложки соды.
- Три яйца.
- Один стакан сахара.
- Три стакана муки.



*Ставим варить сгущённое молоко  
(не меньше двух часов).*



# Пристипаем к приготовлению.

- В миску разбиваем три яйца. Вытаскиваем скорлупу и насыпаем стакан сахара.



# *Следующим шагом:*

- *Взбиваем венчиком в однородную массу.*



*Три столовые ложки мёда и 50гр. масла  
помешивать на газу до однородной массы.*



*Две массы смешать, добавить чайную ложку соды и 1,5 стакана муки. Всё хорошо перемешать.*



*Тесто поставить на водяную баню и перемешивать в течении 10 минут.*





*В остывшее тесто добавит  
1,5 стакана муки.*



# Замешиваем тесто.



*От теста отрезаем небольшие куски и раскатываем их. Вырезаем коржи.*



*Выпекаем коржи в духовке при температуре 200-220 градусов.*



*Получаем вот такие коржи.*



# Крем

- В сварившееся сгущённое молоко добавляем пачку масла и размешиваем до однородной массы.



*На каждый корж наносим слой  
крема.*



*Пока коржи пропитываются кремом, торт можно посыпать мелко порезанным орехом или тёртым шоколадом.*







*Приятного аппетита!!!*