|  |  |
| --- | --- |
| **На 500 грамм торта****Ингредиенты для блинов:*** 62 г овсяной муки
* 8 г пшеничной муки
* 200 мл. молока
* 1 яйцо
* 15 г сахара
* 10 г какао
* щепотка соды

**Ингредиенты для крема:*** 250 г творога
* 60 г сухого обезжиренного молока
* 30 г сахара (либо любой сахарозаменитель по вкусу или мёд)
* 10 мл. молока
* 10 мл. воды
 | **Способ приготовление:**-- Замешать тесто на блины, просто смешав все ингредиенты. Щепотку соли добавить в самом конце перед выпечкой. Разогреть сковороду, смазать каплей масла. Выпекать блины. У меня из данного количества теста получилось 6 блинов. Можно смело увеличивать количество ингредиентов в 2 раза и тогда ваш тортик будет выше и сочнее.Пока блины остывают, приготовить крем. Сухое молоко обжарить на сухой сковороде до золотого цвета, так оно приобретет карамельный вкус. Смешать в миске творог, сухое молоко после обжарки, сахар, добавить воду и молоко. Пробить полученную массу блендером до однородного кремообразного состояния. В случае если вы чувствуете, что вам не достаточно сладости, можно еще добавить сахара либо мёда. Крем должен получиться достаточно густой.Промазать блины полученным кремом слоями. И оставить на ночь в холодильнике.  |

