|  |  |
| --- | --- |
| **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. |

