

**Ингредиенты**

**Тесто:**

* 100 г сливочного масла
* банка сгущенного молока
* 2 яйца
* 1 стакан муки
* 1/2 ч.л. соды
* 1-2 ч.л. какао

 **Крем:**

* 300 г сметаны
* 150 г сахара

 **Приготовление**

Растопить масло, смешать со сгущенным молоком, 2 яйцами и стаканом муки, добавить соду, гашенную лимонным соком. Тесто разделить на 3 части, в одну добавить какао, выпекать каждую отдельно.  Сметану взбить с сахаром миксером( я взбивала 5 минут) и смазывать коржи горячими. Крем добавлять понемногу, чтобы он впитывался, а не стекал.

Сверху можно украсить шоколадом и ягодами. Поставить в холодильник, чтобы он пропитался и настоялся.