

Ciasto: 3 szklanki mąki, 300 ml kwaśnej śmietany, 250 g margaryny, 1/2 łyżeczki sody, 1/2 łyżki octu;

Krem: 0,5 l mleka, 6 żółtek, 1,5 szklanki cukru, 2 łyżki mąki, 300 g masła, olejek zapachowy;

CIASTO : Przesiać mąkę na stolnicy, dodać margarynę, którą należy posiekać na drobno nożem, wlać sodę rozpuszczoną w 1/2 łyżki octu, śmietanę i szybko zarobić ciasto rękoma. Odłożyć go na 2 godz. do lodówki.

Po wyjęciu podzielić na 6-7 części, każdą z nich rozwałkować, cieniutko na wymiar prostokątnej blachy (pozostałe kawałki ciasta trzymać wówczas w lodowce), upiec na złoty kolor. Wyjmować placki ostrożnie tak, aby ich nie połamać, układać na równej powierzchni (desce), aby się nie powyginały.

KREM : Utrzeć żółtka z cukrem na kogiel-mogiel. Mleko podgrzewać powoli na małym ogniu. Połączyć żółtka z ciepłym mlekiem, ciągle mieszając go łyżką, dodać 2 łyżki mąki, nadal ciągle mieszać, aby się nie przypaliło (masa łatwo przywiera do dna). Gdy masa będzie już gęsta, wówczas zdjąć ją z ognia i wystudzić.

Utrzeć masło na krem mikserem i ucierając nadal, dodawać stopniowo po łyżce zimną masę jajeczną.

Gdy składniki się już połączą, dodać kilka kropli olejku zapachowego (np. waniliowy, cytrynowy lub pomarańczowy).

Smarować każdy placek kremem i układać je jeden na drugim, oprócz ostatniego. Ten zaś pokruszyć w rękach i skruchami posypać wierzch tortu. Owinać tort w papier, a następnie włożyć w folie i odłożyć na dół do lodówki na kilka godz. (np. na noc).

[Lilla](#) - przepis z [pl.rec.kuchnia](#)