

## Ингредиенты:

Для теста:

Сметана – 1 стакан

Мука – 2 стакана

Сахар – 0,75 стакана

Сода – 0,25 ч.л.

Соль – 0,25 ч.л.

Для крема:

Сметана жирная – 1,5  
стакана

Сахар – 0,5 стакана

Ванильный сахар – 0,5 ч.л.

Цедра лимона (по желанию)  
– 1 ч.л.

Количество порций: 12

## Этап приготовления:

1. Разогреть духовку до 200-220 градусов. Просеять муку. С одного лимона на мелкой терке снять цедру.
2. В большой миске перемешать сметану, сахар и соль. Всыпать муку и соду, замесить тесто.
3. Разделить готовое тесто на 8 равных частей. Из каждой части скалкой раскатать круг.
4. Противень смазать растительным маслом. Выложить коржи по очереди на подготовленный противень. Выпекать примерно 3-5 минут.

5. Когда коржи горячие, прямо на противне вырезать из них одинаковые круги (например, под размер крышки). Обрезки собрать и раздавить скалкой в крошку.
6. Приготовить сметанный крем для торта. Для этого взбить сметану с сахаром, цедрой лимона и ванильным сахаром.
7. Когда коржи остынут, выложить первый корж на большое блюдо, смазать кремом, накрыть сверху вторым коржом, смазать его кремом и т.д. Последний корж обильно посыпать крошкой.
8. Украсить сметанный торт по желанию и поставить в холодильник на 3-4 часа. Когда торт пропитается кремом, он станет очень многослойным, нежным и мягким.