Торт-суфле (Птичье молоко)  
  
Для бисквита  
3 яйца  
100 г сахара  
100 г муки  
сливочное масло для смазывания формы  
  
Для суфле  
5 белков  
25 г желатина(120 мл воды)  
200 г сгущёнки  
100 г сливочного масла  
50 г сахара  
ванильный сахар  
  
Приготовление:  
1. Желатин необходимо замочить в холодной воде минут на 20.  
2. Когда желатин набухнет,смешать с половиной сахара и поставить на огонь до полного растворения желатина и сахара.Остудить  
3. Для бисквита яйца взбить с сахаром минут 5.  
4. Муку просеять и добавить к яйцам и сахару,хорошо перемешать.  
5. Форму смазать маслом,вылить тесто и печь минут 25-30 при 180гр.Готовность проверить спичкой,она должна остаться сухой.Бисквит вынуть из формы и дать остыть.Разрезать на 2 части.  
6. Теперь суфле.Белки взбивать на небольшой скорости постепенно её увеличивая.  
7. Минут через 5 когда белки уже хорошо взбиты добавить оставшийся сахар и ванильный сахар в 2 этапа.  
8. Масло(комнатной температуры) взбить со сгущёнкой до однородного состояния.  
9. К белкам добавить желатин и масло.Всё перемешать миксером.На нижнюю часть бисквита выложить суфле и накрыть второй частью.Поставить в холодильник на пару часов минимум.  
10. Готовый торт можно покрыть шоколадом.Для этого жирные сливки(примерно 80 мл)растопить со 100 г шоколада и смазать торт.