**М’який бісквіт із шоколадним кремом — торт Прага вважається класикою.**

Шоколадний Празький торт складається з бісквітних коржів із прошарками крему і помадкою. Класичний бісквітний торт Прага вигадали не в Чехії, як багато хто думає помилково, його винайшов кондитер московського ресторану Прага. Цей же кондитер придумав і знаменитий торт Пташине молоко. Празький торт мало хто знає в Європі, так як там існує схожий за рецептом віденський торт Захер.

**Складові:**

*бісквіт:*

* яйце - 6 шт.
* борошно - 115 г
* цукор - 1 склянка
* вершкове масло - 40 г
* какао - 25 г

*крем:*

* згущене молоко - 120 г
* жовток - 1 шт.
* вершкове масло - 200 г
* какао - 10 г
* ванільний цукор - 1 пакетик
* абрикосовий джем

*глазур:*

* шоколад темний - 60 г
* вершкове масло - 60 г