**Торт АПЕЛЬСИНОВЫЙ постный**

Этот торт всегда выходит таким вкусным, что никто и подумать не может, что он абсолютно постный! Этот рецепт – просто находка для тех, кто ждёт, например, дорогих гостей, а на дворе – Великий пост)))

****

***Состав:***

мука **2 стакана**

соль **1/2 ч. л.**

свежий апельсиновый сок **3/4 стакана**

апельсиновая цедра **2 ч.л.**

сахар **3/4 стакана**

растительное масло без запаха **1/3 стакана**

яблочный уксус **30 мл**

сода (растворить в 2 ст.л. воды) **1 ч.л.**

***Способ приготовления:***

Муку просеять и смешать с солью.

Сок, масло, цедру и сахар взбить миксером, добавить уксус и опять взбить.

Добавить муку, перемешать и взбить миксером на малых оборотах до однородности.

Ввести содовый раствор, очень быстро перемешать, тесто начинает увеличиваться в объёме, и быстро перелить его в заранее подготовленную (смазанную маслом) форму (диаметром 24 – 26 см).

Выпекать в прогретой духовке при 180 – 190 град. 50 мин.

Готовый бисквит полностью остудить, разрезать на две части по горизонтали и прослоить шоколадным кремом. Верх торта украсить сахарной пудрой, растопленным постным (горьким) шоколадом или желе – по желанию.

**Шоколадный крем**

Банан – 1 шт

Финики – 10 – 20 шт (мягкие и сочные)

Какао – 2 ст. л.

Очистить банан, финики избавить от косточки. Все компоненты положить в измельчитель кухонного комбайна или блендера. Взбивать до получения однородной массы. Можно добавить орехи по вкусу.

Можно приготовить двойную порцию крема и верхний корж тоже покрыть этим кремом.

Приятного аппетита!!!