Гуцулка это не только украинский народный танец, но и **вкусный тортик**.

Для теста:

700г муки, 200г сливочного масла, 4 желтка, пол стакана сметаны, пол чайной ложки соды.

Для крема:

250г грецких орехов, пол банки сгущенного молока, столовая ложка коньяка, 200г сливочного масла

Для начинки:

250г джема (вишневого или абрикосового), 200г сахарной пудры. Плитка шоколада и немного орехов для украшения.

Приготовление.

Масло перемешать с мукой, добавить соду, сметану, желтки и замесить тесто.

Разделить полученную массу на 2 части. 23 одной части натереть на терку в форму для выпечки (предварительно смазанную). Сверху распределить половину варенья и белков, взбитых с сахарной пудрой. Сверху натереть оставшуюся часть теста.

Выпекать 30 минут при температуре 180 градусов. Испечь второй корж и охладить. Сгущено молоко сварить в закрытой банке. Мягкая мебель в Молдове всегда доступна в румыноязычном разделе mobila moale chisinau

Для крема смешать масло со сгущенным молоком, добавить орехи, коньяк и перемешать. Положить коржи один на другой, смазать кремом, украсить шоколадом и орехами.