Тортик   
  
Тесто:  
200 гр грецких орех кладем в пакет целлофановый и  
мельчим-прокатываем скалкой до состояния крошки.  
2 яйца  
100 гр сахара  
1 ст. ложка с верхом меда.  
Мука сколько войдет чтобы тесто не липло к рукам.  
сода или пекарский порошок  
  
смешать яйца, соду, мед, сахар. взбить  
добавить орехи  
замешиваем тесто, не очень крутое.  
оставить на 10 мин постоять  
раскатать на три коржа  
наколоть вилкой и выпекать 7-10 минут, не передерживая (а то будут  
слишком твердые коржи)  
  
крем.  
столько же орехов и также раскатанных.  
неполный стакан сахара (грамм 150-180)  
250 гр сметаны, мин 15%  
150 грамм сл. масла (я уменьшила в два раза норму)