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)