

1. Спосіб виробництва торта, який передбачає приготування напівфабрикатів зі збитої складової яйця з цукром та борошном, суфле та глазурі, складання шарів напівфабрикатів у торт, глазурування поверхні і боків торта та його зовнішнє оздоблення, який **відрізняється** тим, що додатково готують уварений молочно-цукровий напівфабрикат, а торт складають з шарів напівфабрикатів увареного молочно-цукрового, суфле та зі збитої складової яйця з цукром та борошном при масовому співвідношенні (0,9-1,1):(6,1-7,3):(8,3-9,7) відповідно.
2. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що як напівфабрикат зі збитої складової яйця з цукром та борошном у торті використовують бісквітний або білково-збивний напівфабрикат.
3. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що при приготуванні напівфабрикатів вміст цукру у рідкій фазі складає 67-72 %.
4. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що вміст сухих речовин готового торта складає 79-89 %.
5. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що напівфабрикати при їх приготуванні обробляють бактерицидним випромінюванням.
6. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що при приготуванні напівфабрикату зі збитої складової яйця з цукром та борошном до нього додають здобрюючі компоненти горіха або меду.
7. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що торт складають з напівфабрикатів не менше семи шарів.
8. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що готовий торт вкладають у герметичну упаковку.