

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