

Торт «Весна»

- Для теста: 200 г маргарина, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 1 ч.л. соли.
- Для бисквита: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.
- Для начинки: 1 стакан яблочного конфитюра, полстакана сахарной пудры.

Муку и масло положить в миску, порубить ножом, чтобы получилась маслянистая крупа, влить сметану, смешанную солью. И быстро замесить тесто. Разложить его на смазанный маслом противень ровным слоем, прижимая пальцами, поставить в хорошо нагретую духовку и слегка подрумянить. Затем вынуть. Смазать яблочной начинкой, сверху залить ровным слоем смеси для бисквита. Снова поставить в печь, убавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, вынуть торт, и обсыпать сахарной пудрой.

Блок-схема

представляет алгоритм в наглядной графической форме. Команды алгоритма помещаются внутрь блоков, соединенных стрелками, показывающими очередность выполнения команд алгоритма.



Виды алгоритмов:

Линейный

Разветвляющийся

Циклический

Линейный

Циклический

Разветвляющийся

