Pastel de pudín

Pudingli Kek



3 huevos
1 vaso de azúcar granulada
1 vaso de yogur
3/4 vaso de aceite vegetal
2 vaso de harina
3 cucharadas de cacao
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla

Por Pudding:
2 vaso de leche
1 huevo
2 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharadas de almidón de maíz
1 cucharadas de harina
1 paquete de vainilla

Preparar el pastel en primera: Batir los huevos con el azúcar granulado hasta que alcance una consistencia más grueso que el pudín de leche.
Después de añadir los restantes ingredientes, la mezcla de la torta estará listo.
Vierta la mezcla en el molde engrasado pastel sin un agujero en el centro y que tiene alrededor de 10 pulgadas de diámetro. Especial moldes para pastel cheesecakes es más beneficioso.
Hornear esta torta en el horno que tiene 347 F de calor, durante unos 40-45 minutos.
Si bien horneado el pastel, preparar el pudín.
Mezcle los huevos, leche, almidón, la harina y el azúcar en un primer momento, lugar y luego el bote más calor y cocine hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche.
Después de quitar lo de la estufa añadir la vainilla en el mismo, y mezcla hasta que smoothens.
Resto pastel por un tiempo después de la eliminación de la torta del horno y, a continuación, vierta la leche en todo el pastel y colóquelo sobre toda la superficie sin problemas. Refrigere por alrededor de 3-4 horas.
A fines de eliminar el momento de la torta del molde y, a continuación, sin embargo, guarnición que desee y, a servir.

Nota: También puede cambiar los colores de la torta y el pudín. Para preparar esta torta con los colores opuestos, añadir 2 cucharadas de cacao en el pudín en lugar de añadir en el pastel.