Torta con crema de plátano

Muzlu Hafif Pasta

1 vaso de azúcar granulada en hacinamiento
3 huevos
1+1/2 vaso de harina
1/2 vaso de almidón de maíz
2/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de yogur
1 paquete de polvo de hornear
1 pack de vainilla

Por Cream:
2+1/2 vaso de leche
3 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharada de harina de arroz en hacinamiento
1+1/2 vaso de almidón de maíz
1 plátano

Para Cubrir:
2 cucharadas de azúcar granulada
1 vaso de leche
1/2 vaso de agua
1+1/2 cucharadas de fécula de maíz
1 pack de vainilla

Batir el huevo y blanco hasta que la mezcla llegue a la consistencia de flan, añadir la harina, almidón, levadura en polvo, aceite vegetal, el yogur y la vainilla para la obtención de la mezcla de la torta.
Vierta en una taza floured engrasadas y que no haya un agujero en el medio. Cook, en
175 C por 40 minutos.
Aunque el pastel se está cocinando, cocinar 2+1/2 vaso de leche, 3 cucharadas de azúcar, harina de arroz y almidón en la consistencia espesa. Retire del horno, dejar enfriar, y luego el trozo de plátano finamente y mezclar.
Cortar el pastel cocido en dos capas. Float la crema preparada en la primera capa, y luego cubrir la 2 ª capa de la crema.
Para preparar la cobertura; cocinar 1 vaso de leche, 1/2 vaso de agua y almidón líquido con consistencia, retirar de la estufa, y agregar la vainilla y mezclar. Vierta todo el pastel mientras está todavía caliente.
Refrigere por 2 horas y servir.

Nota: Se puede cocinar esta torta sin crema abarca también.