Pastel de oblea

Gofretli Kek

3 huevos
1 vaso de azúcar de ricino
1 pizca de sal
1 vaso de leche
1/2 vaso de aceite de girasol
1 paquete de vainilla
1+1/2 paquetes de polvo de hornear
3 vaso de harina

Para la Capa Media:
8-10 obleas
1/2 vaso de pasas sultanas

Separar las yemas y las claras de los huevos.
Añadir el azúcar en los blancos. Mezcla durante aproximadamente 4-5 minutos.
Añadir sal en las yemas y mezclar.
A continuación, mezclar estas dos mezclas.
Agregar la harina cernida, polvo de hornear y la vainilla. Obtener una mezcla suave sin mezclar demasiado.
Vierta la mitad de la mezcla en el molde de pastel engrasado. Añadir obleas y sultaninas esta capa.
Para el resto de la torta la mezcla en el molde y aplanar la superficie de una cuchara.
Ponga el molde en el horno, que es calentada a 170 C. y hornee el pastel durante unos 50-55 minutos.
Resto del pastel durante 10 minutos, después de sacarlo del horno. Invertirla en un plato de servicio.

Nota: La oblea no se siente crujiente mientras come, pero los gustos.