Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Торт с изюмом

Üzümlü Pasta

1 готовый бисквит
Сироп для пропитки:
1 стакан молока
1 ст.л. какао
1 ст.л. сахара
0,5 ч.л. корицы
Для крема:
2 стакана молока
0,5 стакана муки
0,5 стакана сахара
1 пакетик ванилина
Пол- пачки порошка крема Шанти
Для начинки:
0,5 стакана изюма
0,5 стакана измельченного фундука
Украсить:
4 ст.л. измельченного фундука

Изюм залить теплой водой.
В кастрюлю налить 2 стакана молока, добавить сахар и муку, помешивая варить до загустения.
Перед тем как снять с огня, добавить ванилин. Остудить время от времени помешивая.
Хорошо перемешать молоко, какао, сахар и корицу.
Готовый корж пропитать сначала половиной пропитки, вымазать половину крема, затем посыпать изюмом и фундуком.
Накрыть сверху вторым коржом, пропитать. В оставшийся крем добавить порошок крема Шанти и 0,5 стакана воды, взбить.
Вымазать крем сверху и по бокам торта, затем посыпать со всех сторон фундуком.
Поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Крем Шанти придаст крему нежность.

© ml.md (русский) рецепт #: 1721 | название рецепта: Торт с изюмом | история: 26.04.2024 - 16:04