Торт "Якын Йылдызлар"

Yakın Yıldızlar

3-х слойный готовый бисквит
0,5 стакана молока
Для крема:
3 стакана молока
1 яйцо
3 ст.л. какао
1 стакан сахара
0,5 стакана крахмала
1 ст.л. муки
1 ч.л. слив. масла
1 пакетик ванилина
0,5 стакана шоколадной крошки
Украсить сверху:
1 ст.л. сахарной пудры

Яйцо взбить с сахаром, добавить муку, крахмал, холодное молоко и какао, хорошо перемешать.
Поставить кастрюлю с кремом на средний огонь, помешивая варить до загустения.
Перед тем как снять с огня, добавить ванилин и слив. масло.
Помешивая дать остыть минут 20.
Первый слой бисквита разрезать формочкой звезды на 10 звезд.
Посыпать звезды сахарной пудрой.
В остывший крем добавить шоколадную крошку, перемешать.
Второй слой бисквита полить 4-5 ст.л. молока, вымазать 1/2 часть крема, положить сверху последний слой, снова полить оставшимся молоком и вымазать оставшийся крем (аккуратно чтобы крем не стекал по краям).
Сверху положить приготовленные звезды, поставить в холодильник на 1 час.

Крем должен быть густым.

© ml.md (русский) рецепт #: 1782 | название рецепта: Торт "Якын Йылдызлар" | история: 25.04.2024 - 13:13