



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

## Мёдово-Миндальный Торт

Balbadem Pastası



2 яйца  
1,5 стакана сахара  
Пол стакана раст.масла  
1 стакан йогурта  
2 стакана муки  
1 стол.ложка соды(гашёной)  
1 пакетик ванилина  
Для крема:  
1 стакан воды  
1 стол.ложка крахмала  
1 стол.ложка муки  
1 стакан сахара  
1 яйцо  
Пол пакетика ванилина  
Для крема на верх:  
Пол стакана молока  
50гр.маргарина  
Пол стакана сахара  
Пол стакана миндального ореха  
2 стол.ложки мёда  
Пол пакетика ванилина

- # Приготовить кекс: Яйца и сахар взбить миксером до получения кремообразной массы.
- # Добавить масло, йогурт, муку, ванилин и соду, перемешать.
- # Тесто вылить в маслянную сплошную форму. (20-22см. по диагонали).
- # Запекать 40 минут, при температуре 185.
- # Остывший кекс разрезать вдоль на 2 слоя.
- # Приготовить крем: холодное молоко, крахмал, муку и яйцо хорошо взбить.
- # Варить на среднем огне до получения густой каши, снять с огня, добавить ванилин, помешать.
- # Крем нанести на первый слой кекса и закрыть вторым.
- # Приготовить крем для верха: В кастрюлю положить маргарин, сахар, мёд, молоко, поварить на медленном огне до образования массы светлого цвета. Добавить мелко рубленые миндальные орехи, поварить еще 5 минут, снять с огня, добавить ванилин.
- # Торт обмазать со всех сторон.
- # Поставить в холодильник на 2 часа. Подавать к столу.

Миндальные орехи нужно обязательно очистить от кожуры.