Bananlı Yüngül Tort

Muzlu Hafif Pasta

1 Su stəkanından bir az çox toz şəkər
3 Yumurta
1,5 Su stəkanı un
Yarım su stəkanı misir nişastası
2 Çay stəkanı duru yağ
1 Çay stəkanı qatıq
1 Paket qabartma tozu
1 Paket vanil
Kremi üçün:
2,5 Su stəkanı süd
3 Yemək qaşığı toz şəkər
1 Təpələmə yemək qaşığı düyü unu
1,5 Yemək qaşığı qarğadəli nişastası
1 Ədəd banan
Üstü üçün:
2 Yemək qaşığı toz şəkər
1 Su stəkanı süd
Yarım su stəkanı su
1,5 Yemək qaşığı qarğadəli nişastası
1 Paket vanil

Yumurta, şəkər poza konsistensiyasına gələnə qədər çırpılar, üzərinə un, nişasta, qabartma tozu, duru yağ, qatıq və vanil qoyularaq keks xərci əldə edilər.
Yağlanılmış, unlanmış, ortası dəlik olmayan bir boşqaba tökülər. 180 dərəcə sobada 40 dəqiqə bişirilər.
Keks bişərkən 2,5 su stəkanı süd, 3 yemək qaşığı şəkər, düyü unu, nişasta tünd konsistensiyada bişirilər, ocaqdan alınar, soyudular, banan incə incə doğranar qarışdırılar.
Bişən və qızan keks eninə ortadan ikiyə kəsilər. Hazırlanan krem birinci parçanın üzərinə yayılar, sonra ikinci parça kremin üzərinə bağlanılar.
Üst kremi hazırlanar, bunun üçün 1 su stəkanı süd, yarım su stəkanı su, nişasta axıcı konsistensiyada bişirilər, ocaqdan alınar, vanil atılar qarışdırılar. İsti olaraq tortun üzərinə gəzdirilər.
Soyuducunda 2 saat istirahət etdirilib xidmət edilər.

Not: İstənmirsə, üst kremi olmadan da tort hazırlana bilər.