Limonlu Tort

Limonlu Pasta

3 Ədəd yumurta
1 Stəkan + 1 yemek qaşığı şəkər
2 Stəkan un
1 Stəkan qatıq
Yarım stəkan duru yağ
1 Limon qabığı rəndəsi
1 Paket droj
1 Stəkan süt
Kremi üçün;
1 Stəkan süt
Yarım stəkan su
Yarım yemek qaşığı un
1 Yemek qaşığı nişasta
1 Limon qabığı rəndəsi
1 Şəkər qaşığı margarin
4 Yemek qaşığı şəkər

Yumurta, şəkər mikserlə 10 dəqiqə çırpıldıqdan sonra üzərinə qatıq, duru yağ, un, droj və limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, qarışdırılır.
Yağlanmış balaca bir yuvarlaq məcməyiyə qarışım tökülür. Əvvəlcədən biraz qızdırılmış 180 dərəcə fırında 50 dəqiqə bişirilir.
Fırından çıxınca 10 dəqiqə dinlendirilir. Eninə 2 parçaya kəsilir.
Bu arada krem hazırlanır. Soyuq sütə su qatılır, üzərinə un, nişasta, şəkər qoyulur, hamar olacaq şəkildə qarışdırılır. Orta alovda muhallebi qıvamına gələnə qədərqarışdıraraq bişirilir.
Qıvama gəldikdə, limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, fırından alınır həmən margarine əlavə olunur, margarine əriyənə qədər çırpılır.
2 Bərabər parçaya bölünən kekin ilk qatına yarım stəkan süt gəzdirilir.
Üzərinə kremin yarısı yayılır, krem biraz donduqda, ikinci qat kek üzərinə qoyulur, kekin üzərinə qalan yarım stəkan süt gəzdirilir.
Qalan krem tortun üst və yan tərəflərinə sürtülür.
Soyuducuda ən az 4 saat dinlendirilir. Servis yapılır.

Not: Kremin daha bərk olması üçün istənirsə, süt soyuq ikən 1 ədəd çırpılmış yumurta əlavə olunur.