



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## Pastel de crema con mandarina

Mandalinalı Pasta



3 huevos  
4 cucharadas de mantequilla (100 gramos)  
1 vaso de azúcar granulada  
1 paquete de vainilla  
1 paquete de polvo de hornear  
1+1/2 vaso de harina

Para la nata:  
1+1/2 vaso de leche  
3 cucharadas de harina  
4 cucharadas de azúcar granulada  
Corteza rallada de 1 mandarina

Por la parte superior:  
Jugo de 4 mandarinas  
7 cucharadas de agua  
1 cucharadita de fécula  
1/2 vaso de azúcar granulada

- # Rompa el 3 huevos en un recipiente profundo, agregue 1 taza de azúcar granulada en ella, mezcla la mezcla hasta que se convierte en burbujas.
- # Añadir fundido y enfriado margarina, la harina tamizada, vainilla y levadura en polvo en la mezcla, batir bien.
- # Vierta la mezcla en el molde de pastel que está engrasada y floured, plaza molde en forma de torta, se aconseja utilizar, hornear la torta en horno a 175 C por 50 minutos.
- # Preparar la crema, mientras que para hornear el pastel. Ponga la leche en la olla, añadir la harina y el azúcar en ella, entonces la mezcla.
- # Coloque la olla a fuego medio. Cook le revolviendo constantemente hasta que alcance el derecho a la coherencia. Añadir la corteza rallada mandarina y vainilla cuando la mezcla alcanza el derecho a la coherencia, agitar, retírelo de la estufa y se deja enfriar.
- # Transecto el pastel en 3 piezas después de extraerlo de la estufa, se orinan en la primera capa del pastel con la mezcla de azúcar y agua, coloque la mitad de la crema sobre el mismo.
- # Coloque el segundo la capa de la torta en la crema, mojado con el agua azucarada también, y extiende la crema restante.
- # Cerrar el resto de la torta en la capa de crema, húmedo y con agua azucarada también. Coloque el pastel en la capa más baja refrigeradores.
- # Preparar la mezcla para la parte superior; poner el jugo de mandarina, almidón, el agua y el azúcar granulada en la olla, cocine hasta que la mezcla llega a la coherencia que es más espeso que el pudín de leche.
- # Retire el pastel de la nevera, extender la mezcla tibia de la parte superior para cubrir el pastel, adornar el pastel con rebanadas de mandarina y con el resto de la nata.
- # Refrigere que durante 4 horas como mínimo y luego servir.

**Nota:** Mandarina mezcla utilizada en lugar de jalea para adornar el pastel por hacer más saludable.