



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 kiwi

Kivili Pasta



1 listo para usar libras pastel
2 kiwifruits
100 ml de leche

Por Cream:
200 ml de leche
100 ml de azúcar granulada
2 cucharadas de harina
1 pack de vainilla
1 huevo

Para la crema superior:
1/2 paquete de azúcar en polvo
100 ml de leche

- # Mezclar 200 ml de leche, 100 ml de azúcar granulada, 2 cucharadas de harina y 1 huevo.
- # Cocine hasta que se obtiene una consistencia más espesa que el budín, revuelva constantemente.
- # Retirar la crema del fuego, añadir la vainilla y revuelva. Deje reposar por enfriando.
- # Cortar el pastel en dos piezas, para obtener dos capas. Spread de 50 ml de leche en la primera capa.
- # Coloque la crema en ella, y se aplanan.
- # Coloque rodajas kiwifruits en él.
- # Colocar la capa restante de la torta en él y verter 50 ml de la leche también.
- # Por último, batir 100 ml de leche y 1/2 paquete de azúcar en polvo y cubrir la tarta con esta crema.
- # Colocar el resto de las frutas, sin embargo el que desee.
- # Resto en refrigerador por 4-5 horas.

Nota: Si no dispone de tiempo para cocinar el pastel de crema entre las capas, se puede usar también existe formación de hielo crema.