



Torta con crema de limón

Limonlu Pasta



3 huevos
1 vaso + 1 cucharada de azúcar granulada
2 vaso de harina
1 vaso de yogur
1/2 vaso de aceite vegetal
Corteza rallada de un limón
1 paquete de polvo de hornear
1 vaso de leche

Por crema;
1 vaso de leche
1/2 vaso de agua
1/2 cucharadas de harina
1 cucharada de fécula
Corteza rallada de un limón
1 cucharadita de margarina
4 cucharadas de azúcar granulada

Después de mezclar la mezcla de huevos y el azúcar durante 10 minutos, añadir yogur, aceite vegetal, harina, polvo de hornear y la ralladura de limón librar en ella, mezclar.

Vierta la mezcla en el lubricado, en forma de círculo bandeja de horno. Hornear en el horno precalentado que es un poco durante 50 minutos con 180 C.

Resto del pastel durante 10 minutos, después de tomar desde el horno. Transecto en 2 piezas.

Mientras tanto, preparar la crema. Añadir agua fría en la leche fría, y añadir la harina, fécula y azúcar, se mezclan para obtener una mezcla suave. Cocine a fuego medio hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche.

Cuando se alcanza el derecho a la coherencia, añadir la corteza de limón rallada, retire la olla de la estufa, añadir la margarina inmediatamente, y bata hasta que la margarina se derrita totalmente.

Vierta 1/2 vaso de leche en toda la primera capa del pastel que es transferida en 2 piezas.

Lay mitad de la crema de todo, cuando la crema se solidifica un poco, coloque la segunda capa de la torta en él, y vierta el resto de 1/2 vaso de leche de todo.

Cubra la torta con la crema restante. Refrigere por 4 horas como mínimo. Servir.

Nota: Si desea obtener más difícil la nata, puede añadir 1 huevo sacudió en la leche fría.