



Miel de almendras torta de crema

Balbadem Pastası



2 huevos
1 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de aceite vegetal
2/3 vaso de yogur
2 vaso de harina
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla

Para interior nata;
1 vaso de leche
1 cucharada de fécula
1 cucharada de harina
3 cucharadas de azúcar granulado
1/2 paquete de vainilla

Para la crema superior;
7 cucharadas de leche
1/5 paquete de margarina (50 gramos)
1+1/2 cucharadas de azúcar granulada
2 cucharadas de miel
1/2 paquete de vainilla

- # Prepare el pastel al principio; mezcla de la mezcla de huevos y el azúcar granulado, hasta que se convierte en blanco.
- # Añadir el aceite vegetal, yogur, harina, vainilla y levadura en polvo en ella, y obtener un buen pastel de mezcla.
- # Se unta con mantequilla un molde de pastel que tiene aproximadamente 10 pulgadas de diámetro con un agujero en el centro. Vierta la mezcla del pastel en él.
- # Hornee a 185 C horno durante 40 minutos.
- # Transecto el pastel después de tomar desde el horno.
- # Preparar el interior crema, añadir el almidón, harina, huevo y azúcar en la leche fría y batir bien.
- # Colócalo a fuego medio, y sacarlo de la estufa cuando se alcanza una consistencia más dura que el pudín de leche, añadir la vainilla y mezclar.
- # Lay esta crema en todo el primer pedazo de la torta sin problemas, y el segundo lugar de la capa de pastel sobre ella.
- # Para preparar la crema superior; poner la margarina, leche, azúcar y miel en una olla, cocinar más bajo calor hasta que se convierte en transparente, añadir la almendra finamente rebanados y cocine por 5 minutos más, retírelo de la estufa y agregue la vainilla.
- # Cubrir el pastel que se haya colocado el interior crema en el mismo, con la crema superior sin tener que esperar a que se enfríe demasiado.
- # Refrigere por 2 horas. Servir.

Nota: Usted debe pelar la piel interior de la almendra definitivamente.