Verde pastel de crema

Yeşil Pasta

3 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
20 hojas de espinaca
1 vaso de yogur
2+1/2 vaso de harina
1/2 vaso de aceite vegetal
1 paquete de polvo de hornear
1 paquete de vainilla
2 kiwi frutas
1 paquete de azúcar impalpable
1 vaso de agua fría
1 vaso de agua azucarada

Rebana el hojas de espinaca finamente mezcla o sin cocinar.
Mezcla la mezcla de huevos y el azúcar en un bol el azúcar hasta que se disuelve.
Después de añadir el aceite vegetal y en yogur y la mezcla por un tiempo, añadir la vainilla, polvo de hornear y la harina.
Añadir las rodajas finamente las espinacas en el mismo, y mezclar bien.
Vierta la mezcla en pequeños cuadrados y forma, la bandeja de hornear engrasada.
Hornee a 180 C horno durante 50 minutos.
Retire la tarta del horno y de descanso y, a continuación, colocar un plato llano en ella para cortar el pastel en un círculo.
Mezcla el exterior de los costados de la torta finamente.
Vierta el agua azucarada que se prepara con 1 taza de agua y 1 cucharada de azúcar en todo el círculo en forma de torta.
Batir el azúcar glas en 1 taza de agua fría en todo el círculo en forma de pastel también. Coloque los kiwis en rodajas la superficie.
Coloque la mezcla pastel piezas en la parte superior de forzamiento.
Refrigere durante la noche. Servir.

Nota: La espinaca sólo la crema de colores pastel. Usted no puede obtener su gusto.