



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Тортики

Adet Yaş Pasta



3 яйца  
1,5 стакана сахарной пудры  
1,5 стакана просеянной муки  
1 ст.л. какао  
1 ст.л. без горки слив. масла  
1 пачка разрыхлителя  
1 пачка ванилина  
0,5 стакана молока  
Щепотка соли  
Для крема:  
2 стакана молока  
0,5 стакана сахара  
1,5 ст.л. какао  
1 ст.л. пшеничного крахмала  
1 ст.л. муки  
1 пачка ванилина  
1 ст.л. маргарина  
Украсить сверху:  
Кокосовая стружка  
Мелко измельченные фисташки

- # В глубокой чашке до белой массы взбить яйца и сахар.
- # Добавить мягкое слив. масло и молоко, немного взбить.
- # Добавить оставшиеся ингредиенты, немного помешать и выложить в смазанную маслом не большую квадратную форму для выпечки.
- # Бисквит выпекать в заранее разогретой до 170 градусов духовке 35-40 минут.
- # Достать из духовки и дать остыть часа 2, затем разрезать по ширине на 2 части.
- # Для крема: молоко, сахар, какао, крахмал и муку смешать в кастрюле, поставить на средний огонь и варить до готовности.
- # Когда крем начнет кипеть добавить слив. масло и ванилин, перемешать, снять с огня.
- # Дать остыть при этом постоянно помешивать.
- # Одну часть бисквита намазать половиной крема, сверху положить вторую часть и намазать оставшийся крем.
- # Торт порезать на кусочки размером со спичечный коробок.
- # Каждый кусочек положить в бумажные формочки и украсить кокосовой стружкой и фисташками.

Такие тортики можно приготовить используя готовый крем Шанти и готовый бисквит.