



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

Фруктовый торт

Meyveli Yaş Pasta



1 бисквит
Для крема:
2,5 стакана молока
 $\frac{3}{4}$ стакана сахара
1,5 ст.л. пшеничного крахмала
1,5 ст.л. муки
1 пачка ванилина
1 ст.л. какао
Между слоями:
2 шт. киви
1 банан
Для увлажнения:
1,5 ст.л. мармелада или варенья
1 стакан воды
Смазать сверху и края:
1 пачка сухих сливок (крем Шанти)
1 стакан молока
2 шт. киви
1 маленькая плитка шоколада

- # Смешать в кастрюле холодное молоко, крахмал, муку и сахар. Поставить на огонь и готовить до состояния крема.
- # Перед тем как снять с огня добавить ванилин, перемешать. Снять с огня, дать остыть.
- # Бисквит разрезать на 3 коржа. Взбить миксером сливки с молоком, киви и банан порезать кубиками.
- # В остывший крем положить 2-3 ложки взбитых сливок, перемешать.
- # Крем разделить на 2 части, в одну положить киви, перемешать, в другую положить какао и банан, тоже перемешать.
- # Воду смешать с мармеладом, смочить 1/3 частью первый корж и выложить сверху крем с киви.
- # Положить сверху второй корж, увлажнить и выложить сверху крем с бананом и какао.
- # Сверху положить третий корж, увлажнить и вымазать сверху и бока взбитыми сливками.
- # Киви очистить, порезать тоненькими кружочками и украсить торт по бокам.
- # Сверху украсить торт тертым на терке шоколадом.
- # Поставить в холодильник на ночь.

В крем добавляем взбитые сливки чтобы придать крему воздушность.