



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

Вафельный торт

Kağıt Helva Pastası



3 шт вафельных пластов
350 гр. тахинной халвы
0,5 стакана молока
50 гр. маргарина
2 ст.л. какао
0,5 стакана сахара
Украсить:
1 ст.л. измельченного фундука
0,5 ст.л. кокосовой стружки

- # В сковороде на среднем огне с помощью деревянной ложки измельчить халву, добавить сахар, какао и маргарин.
- # Помешивая дожидаться пока маргарин растает и добавить молоко. Крем хорошо перемешать.
- # Фавельный пласт смазать 1/3 частью горячего крема, сверху положить второй пласт, смазать кремом, затем 3-тий пласт и боковины торта смазать оставшимся кремом.
- # Оставить остывать на некоторое время, затем украсить сверху измельченным фундуком и кокосовой стружкой.

Вафли производят из тахини-сезамовая паста, которую в свою очередь производят из молотого кунжутного семени. Из 1 кг. кунжутного семени вырабатывают 750 гр. тахини.