



Мандариновый торт

Mandalinali Pasta



3 яйца
4 ст.л. слив. масла (100 гр)
1 стакан сахара
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
1,5 стакана муки
Для крема:
1,5 стакана молока
3 ст.л. муки
4 ст.л. сахара
Цедра одного мандарина
1 пакетик ванилина
Для соуса:
Сок 4-х мандаринов
1 кофейная чашечка воды
1 ч.л. крахмала
0,5 стакана сахара

- # Взбить до пены яйца и сахар.
- # Добавить мягкое слив. масло, просеянную муку, ванилин и разрыхлитель, хорошо взбить.
- # Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и поставить в заранее разогретую до 175 градусов духовку, печь примерно 50 минут.
- # Приготовим крем. Холодное молоко смешать с мукой и сахаром.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до готовности. Перед тем как снять с огня, добавить цедру мандарина и ванилин, перемешать, снять с огня.
- # Кекс достать из духовки, дать немного остыть и разрезать вдоль на 3 пласти. Первый пласт слегка смочить сладкой водой и смазать половиной крема.
- # Сверху положить второй пласт, смочить сладкой водой, смазать оставшимся кремом.
- # Третий пласт положить сверху, смочить сладкой водой и поставить торт в таком состоянии в холодильник на нижнюю полку.
- # Для соуса: Сок мандаринов смешать с сахаром, крахмалом и водой и поставить на средний огонь. Варить до загустения.
- # Торт достать из холодильника и залить его соусом (бока тоже залить). По желанию можно украсить дольками мандарина.
- # Поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Для соуса лучше использовать натуральный сок мандаринов, а не желе. Натуральные продукты всегда полезней для здоровья!