



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

## Вишневый торт

Vişneli Pasta



Для кекса:

2 яйца  
1 стакан сахара  
1,5 стакана муки  
1 кофейная чашечка растит. масла  
1 кофейная чашечка йогурта  
2 ст.л. какао  
1 пакетик ванилина  
1 ч.л. разрыхлителя

Для крема:

3 кусочка брынзы размером со спичечный коробок  
0,5 пачки порошка крема Шанти  
0,5 стакана молока  
5 ст.л. шоколадно-ореховой пасты  
1 чашка вишни без косточек  
1 ст.л. какао  
0,5 стакана тертого шоколада

# Яйца и сахар хорошо взбить миксером.

# Добавить йогурт, растит. мало, перемешать, затем добавить просеянную муку, какао, ванилин и разрыхлитель, хорошо взбить.

# Вылить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму диаметром 18-20 см.

# Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку и печь 40-45 минут.

# Достать кекс из духовки и дать остыть.

# Взбить крем Шанти и холодное молоко, добавить тертый на терке сыр (с вечера вымоченный в воде от соли).

# Затем добавить шоколадно-ореховую пасту, тертый шоколад и какао, хорошо перемешать.

# Кекс разрезать вдоль на 2 части. Первую часть смочить 0,5 стакана сладкой водой (1 стакан воды + 1 ст.л. сахара).

# Сверху вымазать чуть больше половины крема и положить сверху вишню.

# Вторую часть кекса положить сверху, смочить сладкой водой и смазать со всех сторон оставшимся кремом. Украсить вишней и шоколадом.

# Торт поставить в холодильник на ночь.

В приготовлении можно использовать замороженную вишню.