



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

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 намазать 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.