



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

---

## Грушевый торт

Armutlu Pasta



3 яйца  
1 стакан йогурта  
1 стакан растит. масла  
1,5 стакана сахара  
3 стакана муки  
1 пакетик ванилина  
1 пакетик разрыхлителя  
5 шт. груш  
1 кофейная чашечка шоколадной стружки  
2 ст.л. сахара  
0,5 пачки порошка крема Шанти  
0,5 стакана холодного молока

- # Яйца взбивать с сахаром 7-8 минут.
- # Добавить йогурт, растит. масло, муку, ванилин и разрыхлитель, хорошо взбить.
- # Вылить половину теста в смазанную маслом и посыпанную мукой форму с зажимом (если такой формы нет, можно использовать противень с закругленными краями).
- # Затем плотно друг к другу выложить тонко порезанные дольки груш, посыпать сверху 1 ст.л. сахара и посыпать шоколадной стружкой.
- # Вылить сверху вторую половину теста, снова разложить дольки груш и посыпать сахаром.
- # Поставить в заранее разогретую до 175 градусов духовку, печь минут 50.
- # Достать из духовки, дать остыть, затем полить сверху сладкой водой (0,5 стакана воды + 1 ст.л. сахара).
- # В конце обмазать кремом (взбитый с молоком крем Шанти). Поставить в холодильник минимум на 2 часа.

Если груши жесткие, их можно слегка проварить.