



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 остывть, 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.