



Шарлотка

Şarlot Pasta



12 шт. готовых мини-рулетов
2,5 стакана молока
2 ст.л. пшеничного крахмала
1 ст.л. муки
1 пакетик ванилина
1 пакет крема Шанти[®]
0,5 стакана воды
2 банана

Приготовим крем: В кастрюлю налить холодное молоко, добавить крахмал и муку, хорошо перемешать и поставить на средний огонь.

Постоянно помешивая варить до загустения. Перед тем как снять с огня добавить ванилин.

Крем регулярно помешивая оставить остывать.

Глубокую чашку изнутри (дно и стенки) застелить пищевой пленкой.

Рулетики порезать кусочками шириной 1 см. и начиная с дна чашки, затем по стенкам обложить её порезанными кусочками.

Крем Шанти взбить с водой, затем добавить в остывший крем, перемешать.

Затем добавить в крем мелко порезанные бананы и перемешать чтобы бананы распространились по всему крему.

Выложить крем в подготовленную чашку, разравнять поверхность смоченной в воде ложкой. Затем сверху разложить оставшиеся кусочки рулетиков.

Накрыть сверху пищевой пленкой и поставить в холодильник на нижнюю полку на 1 ночь.

На след. день, достать торт из холодильника, снять сверху пищевую пленку, накрыть тарелкой для торта и перевернуть торт на нее.

В приготовлении торта можно использовать рулетики домашнего приготовления.