



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

---

## 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.