



Торт с пишманье

Pamuk Pasta



1 готовый шоколадный бисквит
2,5 стакана молока
0,5 стакана сахара
1 яйцо
1 ст.л. пшеничного крахмала
1 ст.л. рисовой муки
1 пакетик ванилина
1 ч.л. слив. масла
Увлажнить:
0,5 стакана воды
1 ст.л. мармелада, джема, варенья
Для начинки:
1 банан
Сверху:
350-400 гр. пишманье (сорт халвы)

- # В кастрюле взбить яйцо, добавить холодное молоко, крахмал, рисовую муку и сахар, хорошо перемешать.
- # Варить на среднем огне постоянно помешивая до состояния крема. Перед тем как снять с огня добавить слив. масло и ванилин.
- # Воду и варенье смешать. Увлажнить половиной порции первую часть бисквита.
- # Больше половины остывшего крема вылить на бисквит, разравнять и выложить сверху мелко порезанный банан.
- # Сверху положить второй корж, увлажнить водой с вареньем и смазать кремом поверхность и бока торта.
- # Украсить торт сверху и по бокам пишманье.
- # Подавать через 1 час.

Для начинки можно использовать различные фрукты, по вашему желанию.