



## Торт с изюмом

Üzümlü Pasta



1 готовый бисквит  
Сироп для пропитки:  
1 стакан молока  
1 ст.л. какао  
1 ст.л. сахара  
0,5 ч.л. корицы  
Для крема:  
2 стакана молока  
0,5 стакана муки  
0,5 стакана сахара  
1 пакетик ванилина  
Пол- пачки порошка крема Шанти  
Для начинки:  
0,5 стакана изюма  
0,5 стакана измельченного фундука  
Украсить:  
4 ст.л. измельченного фундука

- # Изюм залить теплой водой.
- # В кастрюлю налить 2 стакана молока, добавить сахар и муку, помешивая варить до загустения.
- # Перед тем как снять с огня, добавить ванилин. Остудить время от времени помешивая.
- # Хорошо перемешать молоко, какао, сахар и корицу.
- # Готовый корж пропитать сначала половиной пропитки, вымазать половину крема, затем посыпать изюмом и фундуком.
- # Накрыть сверху вторым коржом, пропитать. В оставшийся крем добавить порошок крема Шанти и 0,5 стакана воды, взбить.
- # Вымазать крем сверху и по бокам торта, затем посыпать со всех сторон фундуком.
- # Поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Крем Шанти придаст крему нежность.