



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

---

## Торт "Якын Йылдызлар"

Yakın Yıldızlar



3-х слойный готовый бисквит  
0,5 стакана молока  
Для крема:  
3 стакана молока  
1 яйцо  
3 ст.л. какао  
1 стакан сахара  
0,5 стакана крахмала  
1 ст.л. муки  
1 ч.л. слив. масла  
1 пакетик ванилина  
0,5 стакана шоколадной крошки  
Украсить сверху:  
1 ст.л. сахарной пудры

- # Яйцо взбить с сахаром, добавить муку, крахмал, холодное молоко и какао, хорошо перемешать.
- # Поставить кастрюлю с кремом на средний огонь, помешивая варить до загустения.
- # Перед тем как снять с огня, добавить ванилин и слив. масло.
- # Помешивая дать остыть минут 20.
- # Первый слой бисквита разрезать формочкой звезды на 10 звезд.
- # Посыпать звезды сахарной пудрой.
- # В остывший крем добавить шоколадную крошку, перемешать.
- # Второй слой бисквита полить 4-5 ст.л. молока, вымазать 1/2 часть крема, положить сверху последний слой, снова полить оставшимся молоком и вымазать оставшийся крем (аккуратно чтобы крем не стекал по краям).
- # Сверху положить приготовленные звезды, поставить в холодильник на 1 час.

Крем должен быть густым.