



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

## Торт "Магма" Magma Kek



3 яйца  
0,5 стакана сахара  
0,5 стакана растит. масла  
0,5 стакана молока  
1 пачка ванилина  
1 пачка разрыхлителя  
2 стакана муки  
Для крема:  
4 стакана молока  
8 ст.л. сахара  
2 ст.л. пшеничного крахмала  
3 ст.л. рисовой муки  
200 гр. сливочного сыра

- # Сварим крем: В кастрюле смешать сахар, муку и крахмал, добавить молоко и варить помешивая, на среднем огне до готовности.
- # Затем огонь убавить, добавить сыр и мешать пока сыр расплавится, снять с огня.
- # Яйца взбить с сахаром минут 5, добавить молоко и масло, взбить.
- # Добавить муку, крахмал, ванилин и разрыхлитель, перемешать.
- # Тесто выложить в смазанную маслом форму, проделать отверстия и в эти отверстия налить крем.
- # Поставить в разогретую до 170 градусов духовку на 1 час.
- # Минут через 30 достать из формы.

Торт хранить в холодильнике.