



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.