



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

Банановый Торт

Muzlu Pasta



Для Бисквита:
2 яйца
1,5 стакана муки
1 стакан сахара
Пол стакана раст.масла
Пол стол.ложки соды(гашёной)
1,5 банана
Для верха:
1 стакан холодного молока
1 пакет крем-шанти
100 гр.дроб.фундука
Для крема:
1,5 стакана молока
Пол стакана муки
Пол стакана сахара
1 яйцо
Пол банана

- # Сахар и яйца взбить миксером (10-15 минут).
- # Добавить муку, соду, масло и помешать.
- # Тесто вылить в круглую, маслянную форму (20-22 см по диагонали).
- # Запекать в заранее разогретой духовке до готовности, при температуре 180.
- # Пока запекается бисквит, приготовить крем.
- # Соединить молоко, муку, сахар и яйца.
- # Взбить венчиком или вилкой.
- # Варить на среднем огне до загустения.
- # Крем снять с огня, остудить, добавить мелко порубленный банан, хорошо перемешать миксером.
- # Бисквит остудить и порезать вдоль на 3 слоя.
- # Первый слой положить на плоскую тарелку.
- # Нанести половину остывшего крема.
- # Разложить тонко порезанные кусочки банана.
- # Закрывать вторым слоем бисквита, так же нанести крем и кусочки банана на второй слой.
- # Закрывать третьим слоем.
- # Один стакан холодного молока взбить с крем-шанти и нанести на поверхность и края торта.
- # На крем-шанти посыпать дроб. фундук.
- # Поставить на нижнюю полку холодильника минимум на 4 часа.

Торт можно приготовить с 2 персиками вместо банана.