



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

Банановый Лёгкий Торт

Muzlu Hafif Pasta



1 стакан с горкой сахара
3 яйца
1,5 стакана муки
Пол стакана кукурузного крахмала
1 стакан раст.масла
Пол стакана йогурта
1 стол.ложка соды(гашёной)
1 пакетик ванилина
Для крема:
2,5 стакана молока
3 стол.ложки сахара
1 стол.ложка с горкой рисовой муки
1,5 стол.ложки кукур.крахмала
1 банан
Для верха:
2 стол.ложки сахара
1 стакан молока
Пол стакана воды
1,5 стол.ложки кукур.крахмала
1 пакетик ванилина

Яйца и сахар хорошо взбить, добавить муку, кукур.крахмал, соду, раст.масло, йогурт, ванилин.Получилось тесто для кекса.
Вылить в маслянную,посыпанную мукой,сплошную форму.Запекать 40минут,при температуре 180.
Пока печётся кекс, 2,5 стакана молока,3 стол.ложки сахара,рисовую муку и крахмал поварить до образования густой массы,снять с огня,остудить и добавить мелко порезанный банан.
Остывший кекс порезать вдоль,на две части.На первый слой нанести крем и закрыть вторым слоем.
Приготовить крем для верха: 1 стакан молока,пол стакана воды,крахмал поварить до образования густоты,снять с огня,добавить ванилин,помешать. Горячий крем нанести на торт.
Поставить в холодильник на 2 часа и подавать к столу.

Торт можно приготовить без крема для верха.