



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

---

## Шоколадный Торт

Çikolatalı Yaş Pasta



4 яйца  
1,5 стакана муки  
1,5 стакана сахара  
1 стол.ложка соды(гашёной)  
2 стол.ложки какао  
Для крема:  
2 стакана молока  
1/4стакана крахмала  
1/4стакана муки  
2 стол.ложки какао  
1 яйцо  
Пол стакана сахара  
1 банан  
Пол стакана шоколадной струшки  
Для сиропа:  
1 стакан воды  
1 чайн.ложка сахара  
Для верха:  
1 стакан воды  
1 стакан молока  
Пол стакана сахара  
2 стол.ложки какао  
2 стол.ложки крахмала  
2 стол.ложки муки  
1 пакетик ванилина  
Пол чайн.ложки маргарина

- # Яйца,муку и сахар взбить миксером (10-15минут).
- # Добавить соду,какао и помешать.
- # Тесто вылить в плоскую форму с от открывающимися краями.
- # Запекать 45-40минут,при температуре 175.
- # Достать из духовки бисквит,дать настояться 1 час,порезать поперёк, по середине,на два слоя.
- # Для крема: в кастрюлю положить муку,крахмал,молоко,яйцо,сахар,какао, помешать.Варить до получения густой каши,постоянно помешивая,немного остудить.
- # Тёплый крем взбить миксером 2-3минуты.Добавить пол стакана шоколадной струшки и мелко рубленный банан.
- # Осторожно размешать.
- # Крем готов.
- # В одном стакане воды растворить 1 чайн.ложку сахара.Половиной сиропа пропитать первый слой бисквита.
- # Этот первый слой положить в форму,где запекался бисквит.
- # По всей поверхности равномерно нанести крем.
- # С верху положить второй слой бисквита,пропитать его оставшимся сиропом и поставить в холодильник на 1 час.
- # В это время приготовить крем для верха.
- # В кастрюлю налить 1стакан молока,1 стакан воды,высыпать муку,сахар,какао,крахмал,перемешать и поставить на огонь.
- # Помешивая варить до образования жидкой каши,добавить ванилин и маргарин,помешать.
- # Торт достать из холодильника,убрать края формы,полить сверху горячий крем для верха.
- # Края торта разровнять.
- # Готовый торт поставить в холодильник на 2 часа и подать к столу.

По желанию,торт можно украсить кусочками банана или тёртым шоколадом.

---

