



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

Торт с Киви

Kivili Pasta



1 готовый кекс для торта
2 киви
Пол стакана молока
Для Крема:
1 стакан молока
Пол стакана сахара
2 стол.ложки муки
1 пакетик ванилина
1 яйцо
Крем для верха:
Пол пакетика крем-шанти
Пол стакана молока

- # 1 стакан молока,пол стакана сахара,2 ложки муки и яйцо перемешать.
- # Варить на среднем огне,постоянно помешивая,до образования густой каши.
- # Снять с огня,добавить ванилин,помешать и остудить.
- # Готовый кекс порезать на два слоя,на один слой полить 1/4 стакана молока.
- # На верх нанести тёплый крем.
- # Выложить тонкие кусочки одного киви.
- # Закрыть вторым слоем кекса,полить оставшееся молоко.
- # Пол стакана молока и пол пакетика крем-шанти взбить,торт обмазать с верху и с краёв.
- # Разложить по поверхности торта кусочки киви.
- # Поставить в холодильник на 4-5 часов.

Если нет времени для приготовления крема,то можно на слой торта нанести крем-шанти.