



Торт с Киви

Kivili Pasta



1 готовый кекс для торта
2 киви
Пол стакана молока
Для Крема:
1 стакан молока
Пол стакана сахара
2 столовые 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.