



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

Лимонный Торт

Limonlu Pasta



3 яйца
1 стакан+ 1 стол.ложка сахара
2 стакана муки
1 стакан не сладкого йогурта
Пол стакана раст.масла
Корочка одного лимона
1 стол.ложка соды(гашёной)
1 стакан молока
Для крема:
1 стакан молока
Пол стакана воды
Пол стол.ложки мукитол.ложка крахмала
Корочка одного лимона
1 чайн.ложка маргарина
4 стол.ложек сахара

- # Сахар и яйца взбить миксером 10 минут, добавить йогурт, раст.масло, муку, соду и тёртую на тёрке лимон.корочку, перемешать.
- # Тесто вылить в круглую, смазанную маслом форму. Запекать 50 минут, при температуре 180.
- # Достать из духовки, дать настояться 10 минут и порезать вдоль на 2 слоя.
- # Приготовить крем: В холодное молоко налить холодную воду, добавить муку, крахмал, сахар, мешать до однородной массы. Поварить на среднем огне до образования каши.
- # Добавить тёртую на тёрке лимон.корочку, снять с огня и сразу положить маргарин, мешать пока не растает маргарин.
- # На первый слой кекса полить пол стакана молока.
- # Сверху нанести слой крема, когда крем немного застынет, закрыть вторым слоем. На второй слой полить пол стакана молока.
- # Обмазать верх и края торта оставшимся кремом. Поставить минимум на 4 часа в холодильник.

Чтобы крем получился погуще, нужно добавить в холодное молоко ещё одно взбитое яйцо.