



Лимонный Торт

Limonlu Pasta



Зяйца

1 стакан+ 1стол.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 10минут, добавить йогурт, раст.масло, муку, соду и тёртую на тёрке лимон.корочку, перемешать.

Тесто вылить в круглую, смазанную маслом форму. Запекать 50минут, при температуре 180.

Достать из духовки, дать настояться 10минут 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.