



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

Мёдово-Миндальный Торт

Balbadem Pastası



2 яйца
1,5 стакана сахара
Пол стакана раст.масла
1 стакан йогурта
2 стакана муки
1 стол.ложка соды(гашёной)
1 пакетик ванилина
Для крема:
1 стакан воды
1 стол.ложка крахмала
1 стол.ложка муки
1 стакан сахара
1 яйцо
Пол пакетика ванилина
Для крема на верх:
Пол стакана молока
50гр.маргарина
Пол стакана сахара
Пол стакана миндального ореха
2 стол.ложки мёда
Пол пакетика ванилина

- # Приготовить кекс: Яйца и сахар взбить миксером до получения кремообразной массы.
- # Добавить масло,йогурт,муку,ванилин и соду,перемешать.
- # Тесто вылить в маслянную сплошную форму.(20-22см.по диагонали).
- # Запекать 40минут,при температуре 185.
- # Остывший кекс разрезать вдоль на 2 слоя.
- # Приготовить крем: холодное молоко,крахмал,муку и яйцо хорошо взбить.
- # Варить на среднем огне до получения густой каши,снять с огня,добавить ванилин,помешать.
- # Крем нанести на первый слой кекса и закрыть вторым.
- # Приготовить крем для верха: В кастрюлю положить маргарин,сахар,мёд,молоко,поварить на медленном огне до образования массы светлого цвета.Добавить мелко рубленные миндальные орехи,поварить еще 5минут,снять с огня,добавить ванилин.
- # Торт обмазать со всех сторон.
- # Поставить в холодильник на 2часа.Подавать к столу.

Миндальные орехи нужно обязательно очистить от кожуры.