



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

Треугольный Торт с Печеньем

Bisküvili Üçgen Pasta



1 кг.молока
6 стол.ложек кукуруз.крахмала
8 полных стол.ложек сахара
1 пакетик ванилина
Пол пачки маргарина
45 печений
Банан

- # Молоко,крахмал,сахар поварить до получения крема,добавить ванилин и маргарин,взбить 15минут миксером.
- # На противень без краёв положить полиэт.мешочек(так,чтобы края свисали).
- # Намазать 1-2ложки крема,с верху разложить по 3 печенья в 5рядов (всего 15печений).На печенье нанести слой крема.
- # Таким образом сделать второй и третий слои торта,крема немного оставить.
- # По середине положить банан.
- # С помощью краёв полиэт.мешочка придать треугольную форму.
- # Торт обмазать оставшимся кремом, края полиэт.мешочка завернуть на верх.
- # Поставить в холодильник на одну ночь,на следующий день убрать полиэт.мешочек и подавать к столу.

Торт можно приготовить с какаовым кремом и печеньем.