



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

Аммиачный Торт

Amonyaklı Yaş Pasta



2 яйца
1 стакан сахара
1 стакан молока
1 стол.ложка аммиачного порошка
Мука
Для крема:
1 кг.молока
1 яйцо
1,5 стакана сахара
4 стол.ложки рисовой муки
1 стол.ложка крахмала
1 пакетик ванилина
2 стол.ложки какао
1 стол.ложка маргарина

- # Яйца,сахар и молоко взбивать пока не растает сахар,добавить аммиак и муку,замесить тесто(мягкое как мочка уха).
- # После того,как тесто настоится 15минут,разделить на 6 частей.Каждый кусочек раскатать на круглый слой размером с серв.тарелку.
- # 6 слоев немного запечь в духовке.
- # В кастрюлю положить сахар,рис.муку,крахмал,какао,яйцо и молоко,перемешать.Поварить на среднем огне,постоянно помешивая,до образования каши,снять с огня.
- # Сразу же положить маргарин и ванилин,мешать пока не растает маргарин,остудить.
- # На все слои нанести крем и сложить друг на друга.
- # Обмазать верх и боковые стороны торта.
- # Поставить в холодильник на одну ночь.
- # На следующий день подавать к столу.

Аммиачный порошок можно найти в маркете,в отделе приправ.