



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 настоиться 15 минут, 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.