



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

Любимый Торт

Gözde Pasta



1 литр молока
1 стакан сахара
4 стол.ложки пшеничного крахмала
2 стол.ложки рисовой муки
2 пакетика ванилина
1 стол.ложка слив.масла
30 печений
1 стол.ложка какао
Для верха :
Пол пачки крем- шанти
Пол стакана холодного молока
1 стол.ложка какао

- # Печенья измельчить в блендере до образования муки.
- # В кастрюлю налить половину порции молока, высыпать половину порции сахара, крахмала, рис.муки, а какао- (всю порцию). Перемешать и сварить на среднем огне до получения каши, (помешивая).
- # Снять с огня, добавить пол стол.ложки слив.масла, ванилин и помешать.
- # Добавить половину порции муки из печений, помешать.
- # Сплошную форму для запекания застелить стрейчем и залить какаовую кашу с мукой.
- # Из оставшейся половины продуктов приготовить такую же кашу с мукой, но без какао.
- # Залить в форму.
- # Крем- шанти и молоко взбить миксером. Нанести толстым слоем на самый верх.
- # Кроя стрейча завязать на верху.
- # Торт из 3 слоёв поставить в холодильник. На следующий день, стрейч убрать и подавать к столу.

Торт можно приготовить не с какао, а с какаовыми печеньями.