



## Зелёный Торт

Yeşil Pasta



3 яйца  
1,5 стакана сахара  
20 листьев шпината  
1 стакан не сладкого йогурта  
2,5 стакана муки  
Пол стакана раст.масла  
1 стол.ложка соды(гашёной)  
1 пакетик ванилина  
2 киви  
1 пачка крем-шанти  
1 стакан холодной воды  
1 стакан воды с сахаром

- # Шпинат мелко порезать или измельчить в блендере.
- # В другой посуде взбить яйца и сахар (миксером или венчиком).
- # Добавить раст.масло и йогурт,помешать.Высыпать ванилин,соду и муку.
- # Соединить со шпинатом,хорошо перемешать.
- # Тесто вылить в квадратную смазанную маслом форму.
- # Запекать 50минут,при температуре 180.
- # Остудить.На готовый кекс положить тарелку и придать кексу круглую форму.
- # Обрезанные края измельчить в блендере.
- # На круглый кекс полить воду с сахаром(1стакан воды и 1стол.ложка сахара).
- # Взбить 1 стакан холодной воды и крем-шанти,обмазать кекс, разложить кусочки киви.
- # На верх посыпать крошки (края кекса).
- # Поставить в холодильник на одну ночь.

Торт имеет зелёный цвет(без красителей),так как готовиться со шпинатом. Вкус шпината не чувствуется.