



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

Морковный Торт

Havuçlu Pasta



4 яйца
1,5 стакана сахара
2 стакана мелко натёртой моркови
2 стакана муки
Пол стакана раст.масла
Пол стакана измельчённых грец.орехов
1 пакетик ванилина
1 стол.ложка гашеной соды
Для крема :
2 стакана молока
1 стол.ложка пшеничного крахмала
1 стол.ложка муки
Пол стакана сахара
1 пакетик ванилина
Пол пакетика крем- шанти[®]
Пол стакана отваренной, натёртой моркови

- # Приготовить бисквит : В глубокую посуду разбить яйца, засыпать сахаром и взбивать миксером в течении 8-10 минут.
- # Добавить 2 стакана сырой натёртой моркови, муку, раст.масло, грец.орехи, соду, ванилин. Всё хорошо перемешать до однородной массы.
- # Сплошную и круглую форму для запекания смазать маслом, жидкое тесто вылить в форму. Запекать 55 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 170.
- # Приготовить крем : В кастрюлю налить холодное молоко, добавить муку, сахар, крахмал и перемешать. Поварить на среднем огне, до получения каши, постоянно помешивая.
- # Добавить варёную, натёртую морковь и ванилин, остудить помешивая.
- # Добавить крем- шанти и взбить миксером 2-3 минуты.
- # Бисквит порезать на 3 коржа, на каждый корж полить немного воды с сахаром и обмазать кремом.
- # Поверхность каждого коржа, далее верх и края торта обмазать кремом.
- # Торт можно украсить вареньем.
- # Поставить в холодильник на одну ночь, порезать и подавать к столу.

Вместо крем- шанти можно в горячий крем добавить 1 стол.ложку маргарина, немного остудить и взбить миксером.