Торт- Кошачий Язык

Kedi Dili Pasta

18 печений
1 яйцо
2,5 стакана молока
Пол стакана сахара
3 стол.ложки муки
Пол стол.ложки пшеничн.крахмала
1 пакетик ванилина
1 стол.ложка маргарина
Кокосовая стружка

В кастрюлю налить молоко, разбить яйцо, высыпать сахар, муку, крахмал, перемешать. Варить на среднем огне до получения каши.
Крем снять с огня, добавить маргарин и ванилин, взбить миксером (5 минут).
Тёплый крем залить в форму слоем 1 см. На крем разложить 3 печенья вдоль и 3 поперёк,(всего 9 шт.).
Затем, опять вылить крем и так же разложить печенья.
Последним слоем залить и выровнить крем.
Торт убрать в холодильник на 4 часа.
Обсыпать кокосовой стружкой, порезать на кусочки и подавать к столу.

Можно приготовить из готовых печений или же с печеньем -Кошачий Язык (Рецепт в разделе этой кулин.книги- Печенье).

© ml.md (русский) рецепт #: 575 | название рецепта: Торт- Кошачий Язык | история: 19.04.2024 - 12:08