



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

---

## Клубничный Торт

Çilekli Tart



2 стакана муки  
125 гр. маргарина  
1 яйцо  
Щепотка соли  
2 стол.ложки холодной воды  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахарн.пудры  
Для крема:  
3 стакана молока  
 $\frac{3}{4}$  стакана сахара  
1,5 стол.ложки муки  
1 стол.ложка пшеничн.крахмала  
1 пакетик ванилина  
Для верха:  
Пол килограмма клубники

- # На чистую поверхность насыпать 1 стакан муки, с верху положить твёрдый маргарин и порезать на маленькие кусочки.
- # По середине сделать ямку, разбить туда яйцо, посыпать соль, сахарн.пудру и понемногу муку, влить холодн.воду и замесить твердоватое тесто.
- # Тесто положить в полиэти.пакет и убрать в холодильник на 30 минут.
- # Затем, раскатать в пласт размером побольше чем форма для торта.
- # Пласт положить на форму,( края должны свисать). Серединку проколоть вилкой.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до розового цвета, при температуре 180.
- # Приготовить крем : В холодное молоко высыпать муку, сахар и крахмал, помешать. Варить до загустения, добавить ванилин и оставить остывать.
- # Достать из духовки готовый корж, края выровнить, достать из формы, и залить тёплый крем.
- # С верху украсить клубникой. Поставить в холодильник минимум на 2 часа.

Края теста не выравнивают, потому что во время запекания они станут мягкими и растекутся.