



Клубничный Торт

Çilekli Tart



2 стакана муки
125 гр. маргарина
1 яйцо
Щепотка соли
2 стол.ложки холодной воды
¾ стакана сахарн.пудры
Для крема:
3 стакана молока
¾ 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 полиэт.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.