

Торт с ванильным кремом

Written by Administrator

Sunday, 03 June 2012 12:12 - Last Updated Tuesday, 15 January 2019 19:37



Вот еще один **рецепт торта с ванильным кремом**.

Продукты: 2 стакана муки ,4 желтка, стакан сахара, 2 столовых ложки растительного масла, пол стакана молока, ванилин, пол стакана цукатов.

Для крема: 4 яйца, 80г муки, стакан сахара, пол стакана молока, ванилин.

Приготовление. Желтки растереть с сахаром, добавить растительное масло и молоко. Постепенно всыпать муку, добавить ванильный сахар и цукаты. В форму влить полученную массу и испечь в духовке при небольшой температуре. Печь примерно 40 минут. Перед вливанием массы на форму – смазать её маслом.

Остывший торт разрезать горизонтально пополам и каждую часть пропитать кремом. Крем. Яйца с сахаром и мукой хорошенько перемешать в кастрюле, понемногу добавляя молоко и помешивая смесь. Поставить кастрюлю на пар и продолжать размешивать смесь. Когда крем закипит, необходимо интенсивно растирать его (чтобы не образовались комки). Снять с плиты и взбивать еще некоторое время. Самый лучший софт для игры в [слот v](#) казино