Torta con Ciliegia

Vişneli Tart

1 tazza di ciliegia
2 cucchiai di burro
2 uove
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di zucchero
Mezzo pacco di lievito in polvere
1,5 bicchieri di farina
Per la sopra;
1 cucchiaio di zucchero semolato

Prima mente il burro si scioglie senza bruciare. con la metà dell'olio si olia bene lo stampo di torta.
Le ciliegie si mettono dentro stampo. Poi succo di ciliegia prende in una tazza e si metta ad una parte.
In una ciotola profonda i rompe uova aggiungi la metà di zucchero e di latte poi si miscelano.
Quando inizia sciogliere lo zucchero se aggiunge l'altra metà di latte e lo zucchero. Sì continua a miscelare.
Poi si rompe secondo uova e si aggiunge latte e lo zucchero. Così si aggiungono tutti i materiali piano piano e si miscelano.
Alla sopra si mettono succo di ciliegia e l'altra metà di burro.
Poi questa miscela da preparata aggiunge dentro miscelata d'uova.
Lievito in polvere si miscela con la farina e poi si aggiunge dentro miscelata.
Impasto di torta preparata si sopra delle ciliegie.
La torta preparata si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Se cucina Cinzia gonfia ed arrossisce bene. Circa per 50 minuti.
Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare circa per 10 minuti dopo di questo tempo si investe nel piatto da servire poi alla sopra si pizzica zucchero semolato.

Nota: Questa ricetta prepara spesso nella parte montagne di Francia.