



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Torta Sciarlotta

Şarlot Pasta



12 rullo torte pronte
2,5 bicchieri di latte
2 cucchiari amido di grano
1 cucchiario di farina
1 cucchiario di vaniglia
1 pacco di panna montata
1 bicchiere d'acqua
2 banane

- # Primamente prepara la cremata. Latte amido e farina si mettono in una pentola e si miscelano poi si inseriscono sul fuoco.
- # Si cucinano sul fuoco medio senza arriva alla coerenza di cremata poi aggiungere la vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # Poi la cremata parata finisce la e si lascia per preparare in questo momento dentro di una tazza di coperta con foglio di strec.
- # Le torte si tagliano grandezza di un centimetro. Poi di questi pezzi tagliati e silano dentro tazza come mattone.
- # In un'altra ciotola si miscelano panna montata e l'acqua con miscelatore poi si aggiunge dentro di cremata fredda e miscelano con il cucchiario.
- # Poi si aggiungono i pezzi di banane tagliate se si miscelano omogeneamente.
- # Poi la cremata preparata si svuota dentro di tazza e si liscia bene. Poi si coperta con i pezzi di naailone sopra di miscelata preparata.
- # Poi la torta si inserisce nella parte inferiore di frigo e si lascia raffreddare il circa per una notte.
- # Il giorno dopo si apre il nailone e la torta si inverte nel piatto.

Nota: Per la preparazione di questa torta per il posto di torta pronta si può usare anche la torta preparata in casa.