Torta Famosa

Gözde Pasta

1 kg. di latte
1 bicchiere di zucchero a polverato
4 cucchiai amido di grano
2 cucchiai farina di riso
2 bustine di vaniglia
1 cucchaiio di burro
30 biscotti potibor
1 cucchiaio di cacao
Per la sopra;
Mezzo bustina di dolceneve
Mezzo bicchiere di latte fresca
1 cucchiaio di cacao

Prima si rompono i biscotti che diventano com'è farina, oppure si fanno passare dal robot.
in una pentola si miscelano metà di farina, latte, zucchero , amido e farina di riso e caco prima si miscelano com'è freddo. pi si cucinano con miscelare sul fuoco medio.
Dopo arrivato il momento di crema e poi si spegne il fuoco. S'aggiungono burro e vaniglia , si miscelano.
Sopra s'aggiungono metà dei biscotti rotti. Mescolano.
Questa miscela si mette in uno stampo senza buco. Sopra si mette nailone e sopra si svuota la miscela.
Con gli ingredineti rimasti si miscelano senza cacao cosi si preparano la parte bianca della torta.
La parte bianca si svuota sopra della miscela cacao.
L'ultimamente si miscelano dolceneve , latte e cacao e questa miscela si svuota sopra della parte bianca.
Cosi si prepara tre piani svutati una sopra l'altra poi nailon esagerato si ricopre la sopra.
Si mettono nello frigo e il giorno dopo si toglie nailon e servirsi.

Nota: La parte sotto con caco si può prepararsi con biscotti anche.