



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Torta húmeda guindas

Vişneli Islak Kek



4 huevos
1+1/2 vaso de azúcar granulada
3 cucharadas de cacao
2 1/2 vaso de harina
1 paquete de levadura en polvo
1 paquete de vainilla
1 vaso de limpiar las guindas
1 cucharada de almidón de trigo
2 cucharadas de azúcar granulada
1/2 vaso de jugo de guindas

- # En primer lugar eliminar las semillas de las cerezas ácidas. Cortar cada una de las guindas en 4 trozos iguales. Mezclar estas piezas con 2 cucharadas de azúcar granulada y el almidón de trigo. Ponga esta mezcla de lado.
- # Descanso los huevos en un cuenco profundo. Añadir 1+1/2 vaso de azúcar granulada en ella. Batir la mezcla hasta que se convierta en blanco totalmente por la licuadora o un batidor.
- # Agregar a la mezcla de cacao y mezclar. Coloque 1 vaso de esta mezcla de lado. Luego, coloque esta mezcla en la nevera.
- # Añadir la harina tamizada en el resto de la mezcla, añadir el polvo de hornear y la vainilla también. Batir por un tiempo más.
- # Preparado Añadir las guindas en el mismo. Mezcla por una cuchara, hasta que las cerezas ácidas difusión homogénea de la mezcla.
- # Vierta la mezcla del pastel en el molde de pastel engrasado. Coloque el molde en el horno, que es calentada a 175 C. y hornee el pastel durante unos 45-50 minutos.
- # Retire la tarta del horno, cuando está caliente. Vierta el jugo de guinda en el pastel. Coloque el pastel en el horno, que está apagado. Resto del pastel en el horno durante unos 10 minutos.
- # Retire la tarta del horno y el resto, para hacerlo llegar a la temperatura ambiente. Luego, vierta la mezcla en la nevera y servir en todo.

Nota: Las guindas se puede limpiar y congelado por un largo tiempo para un uso posterior.