



Torta alla Fragola

Çilekli Pasta



1 pane di torta pronta al caco
2 albumi d'uova
1 pizzico di sale
1 bicchiere di zucchero
5 cucchiai d'acqua
1 cucchiaio succo di limone
1 bustina di limone
2 bicchierini di cocco
2 bicchieridi fragole
Per bagnare ;
1 bicchierino di latte

- # 5 cucchiae l'acqua e 1 bicchiere di zucchero si bolliscono finchè diventa sciroppo e poi si leva dal fuoco.
- # Nella ciotola profonda da impastere si mettono albumi d'uova, e sale poi si miscelano bene.
- # Poi si aggiunge lo sciroppo preparato esi continua ad impastare.
- # Dopo aver miscelato si aggiungono succo di limone e cocco così si prepara la cremata.
- # Nelle parte interno delle torte si bagna con latte e poi si mette la cremata preparata nelle tutte due parte .
- # Poi sopra della cremata si mettono le fragole e si coperta l'altro pezzo .(si mette per un'pò ad una parte della cremata preparata per mettere alla sopra .)
- # La cremata rimasta si mette alla sopra di torta e nei fianchi poi si inserisce nello frigo e si aspetta per 2 ore.

Nota: Quelli tipi di creme preparate con albumi d'uova si chiamano "glesaj americano".