



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

---

## Torta alla Fragola

Çilekli Pasta



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

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

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