



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî 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 cucchiaini d'acqua
1 cucchiaino succo di limone
1 bustina di limone
2 bicchierini di cocco
2 bicchieridi fragole
Per bagnare ;
1 bicchierino di latte

- # 5 cucchiaini l'acqua e 1 bicchiere di zucchero si bolliscono finché 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 miscelato 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 nello frigo e si aspetta per 2 ore.

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